cloer





3009

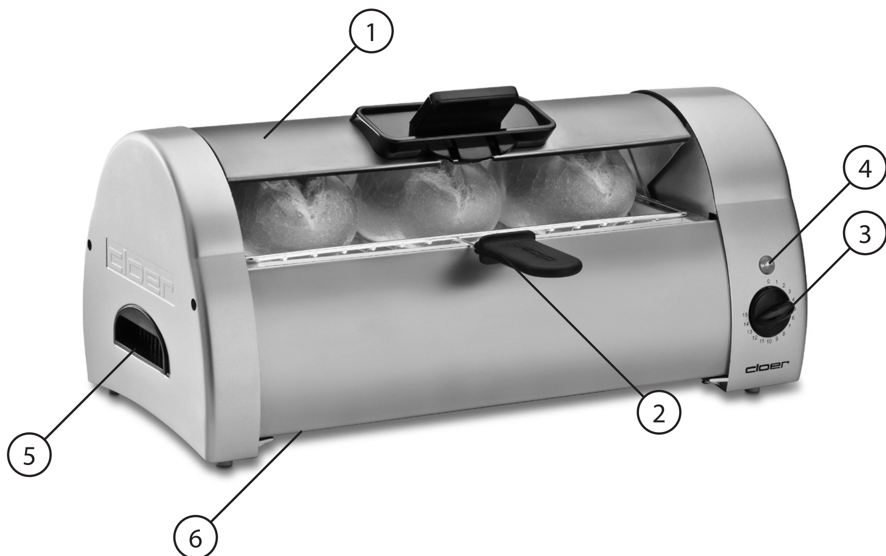


3005

Bedienungsanleitung
Instruction Manual



Brötchenbäcker 3005 | 3009
Bread Roll Baker 3005 | 3009



DE

Gerätebeschreibung/Lieferumfang

1. Kippdeckel
2. Herausnehmbarer Backrost
3. Zeitschaltuhr mit Alarmglocke
4. Ein/Aus-Kontrolllampe
5. Krümelschublade
6. Kabelaufwicklung (an der Gehäuseunterseite)

EN

Description of appliance / parts:

1. Tilting lid
2. Removable baking grill
3. Timer with alarm bell
4. On/Off control lamp
5. Crumb tray
6. Cord wrap (on bottom of housing)

F

Description de l'appareil / étendue de la fourniture

1. Couvercle basculant
2. Grille de cuisson amovible
3. Minuterie avec alarme sonore
4. Témoin marche - arrêt
5. Tiroir à miettes
6. Enroulement du cordon (en dessous de l'appareil)

NL

Ter beveiliging:

1. Schuifdeksel
2. Uitneembaar bakrooster
3. Alarmklokje
4. Aan/Uit-Kontrolelampje
5. Kruimellade
6. Kabelhuis (aan de onderzijde v/h apparaat)

FI

Laitteen osat / toimituksen sisältö

1. Kallistuva kansi
2. Irrotettava paistoritilä
3. Ajastin ja hälytyskello
4. Merkkivalo
5. Murualusta
6. Johdinkela (laitteen alla)

DK

Beskrivelse af apparatet/Leverancens omfang

1. Vippelåg
2. Udtagelig bagerist
3. Tænd og sluk-ur med alarmklokke
4. Tænd/Sluk-kontrollampe
5. Krummeskuffe
6. Kabeloprul (på husets underside)

Grundlegende Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist **ausschließlich** dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden und Büros,
  - in landwirtschaftlichen Anwesen,
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen oder
  - in Frühstückspensionen.
- Lassen Sie Reparaturen an Cloer Elektrogeräten nur von autorisierten Cloer Fachhändlern oder vom Cloer Werkskundendienst durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt dadurch Ihr Garantieanspruch.
- Betreiben Sie das Gerät nur an haushaltsüblichen Steckdosen. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie durch einen autorisierten Cloer Fachhändler oder den Cloer Werkskundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - wenn eine Störung auftritt.
  - wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird.
  - vor jeder Reinigung.
- Ziehen Sie bitte nur am Stecker, niemals an der Zuleitung.
- Die Zuleitung nicht zu stramm spannen, da ansonsten die Gefahr besteht, dass das Gerät umkippt.
- Ziehen Sie die Zuleitung nicht über scharfe Kanten.
- Benutzen Sie die Zuleitung nicht zum Tragen und schützen Sie diese vor Hitze (Herdplatte / offene Flamme).
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser / Regen).
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen / verstauen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch einen externen Timer oder eine Zeitschaltuhr betrieben zu werden.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.

DE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
mit dem Kauf des Cloer Brötchenbäcker haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt entschieden, welches hinsichtlich Technik und Funktionalität modernstem Entwicklungsstandard entspricht.
Bitte machen Sie sich vor dem Erstgebrauch mit dem Gerät vertraut und lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch.
Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Brötchenbäcker.

Aufstellen und Anschließen

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild.
- Stellen Sie den Brötchenbäcker auf eine trockene, rutschfeste und ebene Unterlage.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Vor dem Erstgebrauch

- Bitte lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.
- Nehmen Sie das Gerät zunächst ohne Inhalt in Betrieb.
- Stellen Sie dazu den Zeitschalter auf 5.
- Bei den ersten Malen im Betrieb entsteht eine technisch bedingte, leichte Geruchsentwicklung. Das ist jedoch ganz normal und hat keinerlei Einfluss auf die Funktion des Gerätes oder später auf das Backergebnis.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch.

Sicherheitshinweise für den Brötchenbäcker



Das Gerät entspricht den Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien.



Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt.

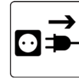


VORSICHT!
Heiße Oberflächen.
Verbrennungsgefahr!



VORSICHT!
Backwaren können brennen. Zudem strahlt der Brötchenbäcker starke Hitze nach oben ab. Betreiben Sie das Gerät daher niemals in der Nähe oder unterhalb von Gardinen und anderen brennbaren Materialien, sowie in Regalen oder unmittelbar unterhalb von Schränken. Legen Sie niemals Backpapier oder andere brennbare Materialien in den Brötchenbäcker.

- Stellen Sie kein Geschirr in den Brötchenbäcker.
- Der Backrost wird ebenfalls sehr heiß. Stellen Sie ihn nach dem Backvorgang nicht auf empfindliche Flächen. **Empfehlung:** Stellen Sie den Backrost auf einem Holzbrett ab.
- Verteilen Sie das Backgut gleichmäßig auf dem Backrost. Achten Sie darauf, dass das Backgut nicht an die Metallteile des Geräteinnenraums stößt.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Transport und der Reinigung immer erst abkühlen.



ACHTUNG! Bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes Netzstecker ziehen!

Inbetriebnahme und Bedienungshinweise

- Öffnen Sie den Kippdeckel des Brötchenbäckers.
- Legen Sie das Backgut auf den Backrost.
- Schließen Sie den Kippdeckel.
- Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf den gewünschten Wert.



VORSICHT!
Das Gerät wird jetzt heiß.

- **Hinweis:** Bei der Zeitschaltuhr handelt es sich um ca. Minutenangaben.

- Sobald Sie die Zeitschaltuhr betätigen, leuchtet die Kontrolllampe auf. Die Zeitschaltuhr gibt ein vernehmliches Ticken von sich.
- Nach Ablauf der vorgewählten Backdauer
  – ertönt eine Alarmglocke.
  – schaltet sich das Gerät automatisch ab.
  – erlischt die Kontrolllampe.
- Öffnen Sie den Kippdeckel (Wärmeisolierter Griff).
- Entnehmen Sie den Backrost mit dem Backgut.
- Jetzt können Sie den Brötchenbäcker erneut verwenden. Wiederholen Sie einfach die einzelnen Schritte wie in diesem Abschnitt beschrieben.



VORSICHT!
Greifen Sie nach Backende niemals mit den bloßen Händen das Gerät Verbrennungsgefahr!
Fassen Sie den Backrost immer nur am wärmeisolierten Kunststoffgriff an!

Hinweise zum Energiesparen

Mit dem Gebrauch dieses Gerätes leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, denn der Brötchenbäcker ist ein echter Energiesparer. Ein Elektrobackofen etwa leistet bei Ober- und Unterhitze ca. 2500 Watt, in der Grillstufe sogar gut 5000 Watt. Für ein vergleichbares Backergebnis (z.B. Aufbacken eines tiefgefrorenen Brötchens zum Fertigbacken) müsste ein Elektrobackofen incl. Vorheizen rund 25 Minuten in Betrieb sein. Er verbraucht dabei rund 800 Watt. Der Brötchenbäcker schafft das in weniger als der halben Zeit und verbraucht dabei lediglich ca. 50 Watt - also 16mal weniger. So können Sie oft mehr als

90 % Energie sparen!

Nützliche Tipps für das Backen mit dem Cloer Brötchenbäcker:

Allgemeines
Der Cloer Brötchenbäcker ist geeignet zum Aufbacken, Fertigbacken (sog. Halbbackwaren) und Überbacken von Backwaren. Auch tiefgefrorene Backwaren werden in wenigen Minuten knusprig frisch. Die Backzeit beeinflusst den Bräunungsgrad des Backguts. Wählen Sie anfangs zunächst lieber eine etwas niedrigere Backzeit. Verlängern Sie nötigenfalls die Backzeit noch einmal, etwa ab dem Markierungspunkt 1 oder 2.

Hinweis: Erfahrungen mit dem Auf-, Fertig- oder Überbacken in Elektrobacköfen lassen sich nicht unbedingt auch auf den Brötchenbäcker anwenden. Das gilt auch für die auf den Verpackungsfolien der Lebensmittel angebrachten Back-und Aufwärmzeiten.

Aufbacken
Entscheidend für ein gutes Aufbackergebnis ist der Feuchtigkeitsgehalt Ihrer Brötchen. Lagern Sie diese daher in einer luftdichten Plastiktüte (oder luftdichtem Behälter).
Dadurch bleibt die Feuchtigkeit im Backgut erhalten. Wenn Sie das Backgut in diesem Zustand aufbacken, erhalten sie z. B. Brötchen wie frisch vom Bäcker.
Legen Sie das Backgut vom Vortag, wie z. B. Brötchen, Croissants oder Baguette in Ihren Brötchenbäcker. Je nach Bräunungsgrad drehen Sie die Zeitschaltuhr auf Stufe 3 bis 4. Eventuell führt leichtes Anfeuchten des Backgutes zu einem besseren Backergebnis. Bitte entnehmen Sie das Backgut, sobald sich das Gerät abgeschaltet hat, da es sonst in der Restwärme leicht trocken wird.

Fertigbacken
Vorgebackene, aber nicht zu Ende gebackene Brötchen oder Baguette (sog. Halbbackwaren) werden in Ihrem Brötchenbäcker energiesparend, schnell fertig gebacken. Drehen Sie dafür die Zeitschaltuhr auf Stufe 5 bis 6. Bitte beachten Sie dabei, dass die Backwaren verschiedener Hersteller unterschiedlich lange Backzeiten benötigen.

Überbacken
Sie können Brötchen oder Baguette belegen und im Brötchenbäcker mit z. B. Käse überbacken. Legen Sie dafür das Backgut auf den Backrost und wählen Sie die Backzeit. Achten Sie darauf, dass Sie den Brötchenbäcker durch saftige Beläge nicht von innen verschmutzen. Die Temperatur im Innenraum des Gerätes erreicht ca. 250 bis 270° C. Daher müssen Sie beim Überbacken sicherstellen, dass saftige Beläge und Käse nicht auf die Schutzbleche der Heizkörper tropfen. Verwenden Sie daher Alufolie als Unterlage zwischen Grillrost und Backgut.

Reinigung und Pflege

- **ACHTUNG!** Ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker heraus.
- Lassen Sie das Gerät immer erst vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, jedoch nie unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- oder Scheuermittel.
- Die beweglichen Teile (und nur diese!) sind auch spülmaschinengeeignet.
- Herab gefallene Krümel sammeln sich in der Krümelschublade. Der Griff befindet sich in der linken Gehäuseseite.
- Ziehen Sie die Krümelschublade vorsichtig heraus, um sie zu reinigen. Schieben Sie sie anschließend wieder vollständig in das Gehäuse.
- Um größere Verunreinigungen zu vermeiden, können Sie Alufolie unter das Backgut auf den Backrost legen.

Umweltfreundliche Entsorgung

Unsere Geräte haben für den Transport ausschließlich umweltfreundliche Verpackungen. Geben Sie Kartonagen und Papier in die Altpapiersammlung, Kunststoffverpackungen in den Wertstoffmüll.



ACHTUNG!
Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Elektrogeräte enthalten wertvollen Rohstoff. Führen Sie auch das ausgediente Gerät bitte dem anerkannten Recyclingkreislauf zu. Über Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Kunden-Service

Sollte es einmal vorkommen, dass Ihr Cloer-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Cloer-Werkskundendienst. Cloer Elektrogeräte entsprechen den aktuellen EG-Richtlinien und Sicherheitsvorschriften.

Garantiebedingungen für Deutschland

Cloer gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher,** eine **limitierte Herstellergarantie**. Bei sorgfältiger Behandlung und Beachtung der Bedienungsanleitung sowie der Sicherheitshinweise verpflichten wir uns, das Gerät kostenlos instandzusetzen, soweit es sich um Material- oder Herstellungsfehler handelt. Die Instandsetzung erfolgt durch Reparatur bzw. Ersatz der schadhaften Komponenten. Ausgewechselte Teile werden Eigentum der Firma Cloer. Weitere Ansprüche, gleich welcher Art, insbesondere Schadenersatzansprüche, sind ausgeschlossen.
Diese Garantie beeinträchtigt keine Rechte, die Verbraucher gemäß den jeweils geltenden nationalen Gesetzen bezüglich des Verkaufs von Waren haben.

DE

Die Garantiefrist beträgt **2 Jahre** und beginnt mit dem Datum, an dem das Produkt erstmals von einem Endverbraucher erworben wurde. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem oder wird anderweitig beeinflusst.

Diese Garantie wird von Ihrem Händler an Sie weitergegeben. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, **wenden Sie sich direkt an Ihren Händler.**

In Deutschland bietet Cloer registrierten Verbrauchern die Möglichkeit, **erweiterte Garantieleistungen** direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass das Produkt bei einem autorisierten Händler gekauft und per Postkarte oder über Internet unter **http://www.cloer.de/service** registriert wurde. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen wenden sich registrierte Verbraucher in jedem Fall zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete **niemals unfrei** eingesendet werden. Diese werden von den Paketdiensten nicht zugestellt, sondern für Sie kostenpflichtig retourniert. Sprechen Sie daher zuerst mit uns. Wir sagen Ihnen, wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen.

Wenden Sie sich an den:

Cloer Werkskundendienst
Tel.: 02932.6297-660
Fax: 02932.6297-860
Mail: service@cloer.de

Zum Nachweis des Garantieanspruchs ist unbedingt ein **Kaufbeleg** mit Kaufdatum und Händleranschrift im Original vorzulegen. Ohne diesen Kaufbeleg erfolgt die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig.

Ausgenommen von der Garantie sind Schäden, die auf

- unsachgemäße Nutzung,
- natürliche Abnutzung bzw. Verschleiß,
- äußere Einwirkungen (z.B. Transportschäden, Stöße, Schläge, Hitzeeinwirkung, Säuren o.ä.),
- mangelnde Entkalkung*
- oder auf ungeeignetes Zubehör zurückzuführen sind.

Die Garantie erlischt, wenn das Gerät

- gewerblich genutzt,
- unautorisiert geöffnet, abgeändert,
- oder ein unautorisierter Reparaturversuch vorgenommen wurde.

Für Verbrauchsmaterial wird ebenfalls keine Garantie übernommen.

* Wasserkocher / Kaffeeautomat / Teeautomat

Basic safety instructions

- The appliance is intended to be used in **household only** and using in:
  – staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
  – in farm houses
  – by clients in hotels, motels and other residential type environments
  – on bed and breakfast type environments.
- Have repairs of Cloer electronic appliances carried out only by authorized Cloer specialist dealers or by the Cloer customer service. Improper repairs can involve substantial dangers for the user. Furthermore, this will void your warranty claims.
- Only operate the appliance at household-usual power sockets. Check if the mains voltage stated on the type plate is up to that of your power supply network.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Cloer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Pull power plug of the power socket
  – in case of a defect.
  – if the appliance is not used for a longer time.
  – before any cleaning.
- Only pull at the plug, never at the feed cable.
- Do not tighten the feed cable too tight as otherwise the appliance is likely to tip over.
- Do not stretch the feed cable over sharp edges.
- Do not use the feed cable for carrying and protect it from heat (hotplate / open flame).
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not leave children unattended to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible of their safety.
- Do not use the appliance in outdoor.
- Protect your appliance from humidity (splash water / rain).
- Let the appliance cool off before cleaning or stowing away.
- This appliance should not be operated due to an external timer or seperate remote control system.
- Do not immerse the appliance in water.

EN

Dear Customer

With your purchase of the Cloer bread roll baker you have chosen a high-quality state-of-the-art product in terms of technology and functionality. Please become familiar with the appliance before initial use and read the operating instructions carefully. We wish you much pleasure with your new roll baker.

Setup and connection

- Remove all packaging elements and labels, but not the rating plate.
- Place the bread roll baker on a dry, even, non-slip surface.
- Plug the appliance into the wall socket.

Before initial use

- Please read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time.
- Operate the appliance without baked goods the first time.
- Set the timer to position 5.
- The first few times the appliance is operated, there will be a slight odor for technical reasons.
- This is completely normal, however, and will not affect the operation of the appliance or the baking results.
- Allow the appliance to cool completely afterwards.
- Clean the appliance with a damp cloth.

Safety notices for the bread roll baker



The appliance meets the requirements of the applicable EC directives.



The appliance is intended for in door use only.

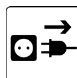


CAUTION!
Hot surfaces. Danger of being burned!



CAUTION!
Baked goods can burn. In addition, the bread roll baker radiates strong upward heat. Never operate the appliance near or under curtains or other flammable materials, or in shelves or directly beneath cabinets. Never place baking paper or other flammable materials in the bread roll baker.

- Do not place dishes in the roll toaster.
- The baking grill also becomes very hot. Do not place it on sensitive surfaces after baking.
- Place the baking grill on a wooden board e.g.
- Distribute the baked goods evenly on the baking grill. Please make sure that the baked goods do not touch the metal parts on the inside of the appliance. Allow the appliance to cool before transporting or cleaning.



ATTENTION! Always unplug appliance when not in use and before cleaning!

Operation

- Open the tilting lid of the bread roll baker.
- Place the baked goods on the baking grill.
- Close the lid and set the timer to the desired setting.



CAUTION!
The appliance now becomes hot.

- As soon as you set the timer, the control lamp lights up. The timer makes an audible ticking sound.
- After the selected time has elapsed
  – the alarm bell rings.
  – the appliance automatically switches off.
  – the control lamp goes out.
- Open the tilting lid (with heat-insulated handle).
- Remove the baking grill with the baked goods.
- Now you can use the bread roll baker again. Simply repeat the individual steps described in this section.



CAUTION!
Never reach with your bare hands into the appliance. Danger of being burned! Hold the baking grill only by the handle!

Notes on saving energy

By using this appliance you are helping to protect the environment. Because the bread roll baker is a real energy saver. An electric oven has an output of approximately 2,500 watts during normal operation and 5,000 watts with the grill setting. For comparable baking results (e.g. thawing and baking a frozen roll), an electric oven would need about 25 minutes including pre-heating. The power consumption would be about 800 watts. The bread roll baker achieves the same results in less than half the time, using only about 50 watts - which is 16 times less energy. Therefore, you can save up to 90 % or more!

Useful tips for the Cloer bread roll baker

General

The Cloer bread roll baker is suitable for warming up rolls and for the final baking of half-baked goods, as well as for melting toppings. Even deep-frozen baked goods become crispy fresh within a few minutes. The baking time determines the degree of browning. At the beginning, you should select a somewhat lower baking time. If necessary, you can then increase

the baking time, beginning with setting 1 or 2.

Warming
The moisture content is crucial for warming up baked goods successfully. Therefore, you should store them in an airtight plastic bag (or other airtight container).
This maintains the moisture in the baked goods. If you warm up rolls stored in this way, they will taste like they are fresh from the bakery.
Place day-old baked goods, such as rolls, croissants bagels or baguettes, in your roll toaster. Depending on the darkness desired, set the timer to 3 or 4. Moistening the baked goods slightly with a damp paper towel may produce better results. Please remove the baked goods as soon as the appliance switches off, since otherwise they can dry out from the heat.

Melting cheese
You can use your bread roll baker to melt cheese on sandwiches, rolls or baguettes. Place the bread on the baking grill and set the timer. Make sure that the toppings do not drip onto the interior of the roll toaster. The temperature inside the appliance reaches approx. 250 to 270° C. Therefore, you must make sure that juicy toppings or cheese do not drip onto the protective covers of the heating elements. For this reason, place a layer of aluminum foil between the grill and the sandwiches, etc.

Cleaning and care

- **Always unplug the appliance before cleaning!**
- Always allow the appliance to cool off first.
- Clean the appliance with a damp cloth, but never under flowing water.
- Do not use caustic cleaning or scouring agents.
- The movable parts (and only these parts!) are dishwasher-safe.
- Crumbs are collected in the crumb tray. The handle is located in the left side of the housing. Pull out the crumb tray carefully in order to clean it. Afterwards, reinsert it fully into the housing.
- **Tip:** To make cleaning up easier, you can place aluminum foil under the goods to be baked on the baking grill.

Environmentally friendly disposal

We use only environmentally friendly packaging for the transport of our appliances. Please recycle cardboard/paper and plastic packaging appropriately.



CAUTION! Electrical appliances should not be disposed of with the household trash.

Electrical appliances contain valuable raw materials. When an appliance is worn-out, please take it to a recognised recycling facility. Please consult the local authorities for information on recycling appliances.

Customer service

In the event that your Cloer appliance becomes defective, please contact your Cloer dealer or Cloer customer service department.
Cloer electrical appliances comply with current EC guidelines and safety regulations.

Conditions of warranty

Cloer grants you, **the private end user,** a **limited manufacturer's warranty.** Assuming careful handling and compliance with the operating instructions and safety notices, we will be obligated to replace the appliance at no cost, insofar as there are defects in material or workmanship. The repair will be effected by repairing or replacing defective components. Any parts replaced will become the property of Cloer. All further claims of any type, especially claims for indemnification, are not valid. This warranty does not affect any rights of the customer with respect to the sale of goods in accordance with the applicable national laws. The warranty period is **2 years** starting from the date on which the product was first purchased by an end consumer. The warranty period will not be extended or begin anew or in any other way be affected by the subsequent sale, repair or replacement of the product. This warranty is passed on to you by your retail dealer. In order to assert a warranty claim, please **contact your dealer directly.** If you have questions about your product, please contact the Cloer importer in your country. The address and telephone number can be found on our Web site at **http://cloer.com** or you can send an e-mail to

service-uk@cloer.de

As proof of warranty entitlement you must submit the original **sales receipt** with the date of sale and the dealer's address. Without the sales receipt, the repair will be carried out at your expense without asking.

The warranty does not cover damages resulting from

- improper use,
- natural wear and tear,
- external influences (e.g. damage from transport, shocks, jolts, heat, acids, etc.),
- insufficient decalcifying *
- or unsuitable accessories.

The warranty will be void if the appliance

- is used commercially,
- is opened or modified without authorisation
- or if unauthorised repairs are attempted.

Also, the warranty does not apply to consumable materials.

* electric kettle / coffee maker / tea maker

Consignes de sécurité fondamentales

F

- Cet appareil est destiné à l'usage au foyer ou dans des applications similaires dont par exemple :
  – dans les coins cuisines des collaborateurs dans les magasins, dans les bureaux et d'autres domaines des entreprises;
  – dans les propriétés agricoles;
  – par les clients d'hôtels, motels et d'autres locaux d'habitation;
  – dans les pensions offrant le petit-déjeuner.
- Ne confiez les réparations des appareils électriques Cloer qu'à des revendeurs Cloer agréés ou au service après-vente usine de la maison Cloer. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur. Elles entraînent en outre la perte de vos droits à garantie.
- Ne raccordez l'appareil qu'aux prises femelles habituellement présentes dans un foyer. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique concorde bien avec celle débitée par votre secteur.
- Si le cordon est abîmé et pour éviter des risques inutiles, il faudra le faire remplacer par un revendeur Cloer agréé ou par le service après-vente usine Cloer.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant
  – lorsqu'un dérangement survient.
  – si l'appareil doit rester assez longtemps sans servir.
  – avant chaque nettoyage.
- Pour débrancher la fiche mâle, saisissez toujours cette dernière, jamais le cordon. Ne tendez pas le cordon d'alimentation car il y a sinon risque que l'appareil se renverse.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne frotte pas contre des arêtes vives.
- N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour porter l'appareil et protégez aussi le cordon contre la chaleur (foyer de cuisinière / flammes nues).
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans ou plus à condition que ceux-ci soient surveillés ou qu'ils aient été instruits à propos de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers auxquels ils s'exposent.
- Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants à moins que ces derniers ne soient âgés de 8 ans ou plus et qu'ils soient surveillés.
- L'appareil et son câble de raccordement doivent être conservés hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Surveillez les enfants pour être sûr(e) qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou ne disposant d'aucune expérience et / ou connaissances à condition que ces personnes soient surveillées ou qu'elles aient été instruites à propos de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers auxquels elles s'exposent.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- Protégez votre appareil contre l'humidité (projections d'eau / pluie).
- Laissez l'appareil intégralement refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par le biais d'une minuterie ou d'un autre chronomètre externe.
- Ne pas immerger dans l´eau.

Chère cliente, cher client,
En faisant l'acquisition de ce four à petits pains Cloer, vous avez opté pour un produit de qualité qui, au niveau technique et fonctionnalité, répond aux normes les plus modernes.
Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et familiarisez-vous avec l'appareil.
Nous espérons que votre nouveau four à petits pains vous satisfera en tout point.

Pose et branchement

- Enlevez tous les éléments de l'emballage et les étiquettes éventuelles (excepté la plaque signalétique).
- Posez le four à petits pains sur une surface plane, sèche et non glissante.
- Branchez la fiche dans la prise électrique.

Avant la première utilisation

- Lisez attentivement cette notice avant la première utilisation.
- Mettez l'appareil en marche sans rien dedans.
- Pour ce faire, réglez la minuterie sur la position 5.
- Les premières fois que l'appareil est en marche, il va dégager une légère odeur pour des raisons techniques. Ceci est normal et n'a aucune conséquence sur le fonctionnement de l'appareil ni sur le résultat de la cuisson.
- Laissez ensuite l'appareil refroidir complètement.
- Essuyez l'appareil avec un chiffon humide.

Consignes de sécurité pour le four à petits pains



L'appareil corespondait aux directives EC applicables.



L'appareil est destiné uniquement à une usage interne.

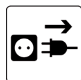


PRUDENCE !
Surfaces chaudes.
Vous risquez de vous brûler !



PRUDENCE !
Les petits pains peuvent brûler. En outre, le four à petits pains diffuse une forte chaleur vers le haut. C'est pourquoi il ne faut jamais faire marcher l'appareil à proximité ou sous des rideaux ou autre matériel combustible, ni dans des étagères ni au pied des armoires. Ne posez jamais de papier sulfuriséni autres matériaux combustibles dans le four à petits pains.

- Ne placez pas de vaisselle dans le four à petits pains.
- La grille également chauffe beaucoup. Après la cuisson, ne la déposez pas sur des surfaces sensibles.
- **Recommandation:** Déposez la grille sur une planche en bois.
- Disposez les petits pains de manière régulière sur la grille. Veillez à ce que les petits pains ne touchent pas les parties métalliques à l'intérieur de l'appareil.
- Avant le transport ou le nettoyage, laissez toujours refroidir l'appareil.



ATTENTION ! En cas de non-usage de l'appareil et avant tout nettoyage débrancher le cordon d'alimentation de la prise secteur !

Mise en service et instructions d'emploi

- Ouvrez le couvercle basculant du four à petits pains.
- Posez les petits pains sur la grille.
- Fermez le couvercle basculant.
- Réglez la minuterie sur la valeur voulue.



PRUDENCE!
L'appareil chauffe et devient très chaud.

- Quand vous actionnez la minuterie, le témoin lumineux s'allume. On entend distinctement la minuterie faire tic-tac.
- A expiration de la durée choisie pour la cuisson
  – une alarme sonore retentit.
  – l'appareil s'arrête automatiquement.
  – le témoin lumineux s'éteint.
- Ouvrez le couvercle basculant (poignée avec isolation thermique).
- Sortez la grille et les petits pains.
- Vous pouvez ensuite utiliser le four à petits pains pour d'autres cuissons. Il vous suffit de répéter les différentes séquences décrites dans cette section.



PRUDENCE!
A la fin de la cuisson, n'introduisez pas vos mains nues à l'intérieur de l'appareil. Vous risquez de vous brûler! Saisissez toujours la grille par la poignée plastique à isolation thermique.

Conseils pour économiser de l'énergie

En employant cet appareil, vous contribuez à la protection de l'environnement.
Car ce four à petits pains est un véritable économiseur d'énergie. Un four électrique par exemple consomme environ 2500 watts pour chauffer en haut et en bas, et même 5000 watts si le grill est allumé. Pour donner un résultat de cuisson comparable (par exemple pour cuire complètement un petit pain congelé), un four électrique devrait rester 25 minutes en marche, préchauffage compris. Il consommerait ce faisant 800 watts. Le four à petits pains fait la même chose en moitié moins de temps et en ne

consommant que 50 watts environ, soit 6 fois moins. Vous pouvez donc économiser plus de 90 % d'énergie!

Quelques conseils utiles pour la cuisson avec le four à petits pains Cloer

Généralités

Le four à petits pains Cloer est destiné à cuire des pains précuits ou à réchauffer des pains ou viennoiseries. Même les pains congelés deviennent croustillants.

F

Notre conseil:

La durée de demeure dans le four détermine la dorure du pain. Au début, optez plutôt pour une durée de cuisson plus faible. Rallongez plutôt la durée de cuisson, de 1 ou de 2 repères.

Remarque:

Les expériences faites avec le four électrique ne peuvent pas être transposées sur le four à petits pains. Cette remarque s'applique également pour les durées de cuisson ou de réchauffement indiquées sur le film d'emballage des denrées alimentaires.

Cuisson

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, le degré d'humidité de vos petits pains est très important. Conservez-les dans un sac en plastique hermétique à l'air (ou dans un récipient hermétique à l'air).

Les pains conservent ainsi leur humidité. Et lorsque vous les cuisez, vous obtenez des petits pains aussi frais que chez le boulanger.

Placez la pâte à petits pains, à croissants ou à baguette de la veille dans votre four à petits pains. Pour obtenir une pâte plus ou moins dorée, tournez la minuterie sur la position 3 ou 4. Vous pouvez aussi améliorer le résultat de cuisson en humidifiant légèrement la ou les boules de pâte avec un chiffon. Retirez la préparation dès le four est arrêté pour ne pas qu'elle se dessèche avec la chaleur résiduelle du four.

Pâtes précuites

La pâte à petits pains ou à baguette qui est à moitié cuite (ce qu'on appelle les produits précuits) cuit rapidement dans votre four à petits pains tout en économisant de l'énergie. Pour ce faire, mettez la minuterie sur la position 5 ou 6. Attention, le temps de cuisson peut varier en fonction de la marque des pâtes précuites.

Gratiner

Vous pouvez tartiner, par exemple avec du fromage, vos petits pains ou votre baguette et les faire gratiner dans votre four. Disposez la pâte sur la grille de cuisson et sélectionnez le temps de cuisson. Veillez à ce que la garniture ne coule pas dans le four. La température à l'intérieur du four atteint 250 à 270° C. C'est pourquoi, lorsque vous faites gratiner un plat, vous devez veiller à ce que la garniture juteuse ou le fromage ne coule pas sur les tôles de protection des éléments chauffants. Mettez une feuille de papier d'aluminium sur la grille de cuisson, puis la pâte à cuire sur cette feuille.

Nettoyage et entretien

- **ATTENTION!** Débranchez toujours avant de nettoyer.
- Laissez toujours l'appareil refroidir complètement.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide mais jamais sous de l'eau courante.
- N'utilisez pas de détergents agressifs.
- Les parties mobiles (uniquement celles-ci) peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- Les miettes tombent dans le tiroir ramasse-miettes. La poignée se trouve du côté gauche de l'appareil.
- Sortez le tiroir ramasse-miettes avec précaution pour le vider. Puis remettez-le entièrement dans le carter.
- **Recommandation:** Pour éviter un encrassement trop important, vous pouvez disposer une feuille d'aluminium sous les petits pains sur la grille.

Comment jeter le wok lorsqu'il est usagé en respectant l'environnement

Nos appareils sont toujours emballés pour le transport dans des emballages respectueux de l'environnement. Déposez les cartons, le papier et les emballages en plastique dans les points de collecte prévus à cet effet pour le recyclage.



ATTENTION!
Les appareils électriques ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères!

Les appareils électriques comportent des matériaux recyclables. C'est pourquoi vous devez déposer l'appareil usagé dans un point de collecte public destiné au recyclage. Renseignez-vous auprès de votre mairie pour connaître les points de collecte et les déchetteries.

Service après-vente

Si, malgré tous nos soins, votre appareil Cloer présente un défaut, veuillez vous adresser à votre revendeur Cloer ou au service après-vente Cloer.

Les appareils électriques Cloer sont conformes aux prescriptions de sécurité et aux directives européennes en vigueur.

Conditions de garantie

Cloer vous accorde, en qualité de **consommateur final privé**, une g**arantie constructeur limitée.** A condition d'une utilisation soigneuse de l'appareil et du respect

des indications figurant dans le mode d'emploi ainsi que des consignes de sécurité, nous nous engageons à apporter gratuitement réparation à l'appareil dans la mesure où il s'agit d'un vice de matériau ou de fabrication. La réparation apportée à l'appareil consiste en une réparation effective de l'appareil ou en un remplacement des composants défectueux. Les pièces remplacées sont la propriété de la société Cloer. Toutes les autres demandes, de quelque sorte que ce soit, notamment les demandes de réparation de dommage, sont exclues. Cette garantie n'altère nullement les droits des consommateurs conformément aux lois nationales respectivement en vigueur relatives à la vente de marchandises.

La période de garantie est de **2 ans**. Elle commence à courir à la date où le produit a été acheté pour la première fois par le consommateur final. La période de garantie n'est nullement prolongée, ni renouvelée, ni modifiée par la revente ultérieure du produit, par des mesures de réparation ou par l'échange du produit.

Cette garantie vous est cédée par votre revendeur. Pour faire valoir des prestations de garantie, **veuillez vous adresser directement à votre revendeur.**
Pour toute question sur votre produit, veuillez vous adresser à l'importateur Cloer national de votre pays. Vous trouverez sur notre site Internet **http://cloer.com** son adresse et son numéro de téléphone. Vous pouvez également envoyer un email à l'adresse qui vous correspond:

service-fr@cloer.de

Pour faire valoir une demande de garantie, il est impérativement nécessaire de présenter le **ticket de caisse original** indiquant la date d'achat et l'adresse du revendeur. A défaut de présentation de ce ticket de caisse, la réparation est obligatoirement effectuée à titre onéreux.

La garantie ne s'exerce pas si le dommage résulte:

- d'une utilisation non conforme,
- de l'usure naturelle,
- d'effets extérieurs (par ex. dégâts de transport, chocs, coups, chaleur, acides, etc.),
- de l'absence de détartrage, *
- ou de l'utilisation d'accessoires inappropriés.

La garantie s'annule si l'appareil

- est utilisé à titre professionnel,
- est ouvert ou modifié arbitrairement
- ou si une tentative de réparation a été opérée arbitrairement.

Aucune garantie ne s'exerce sur les consommables.

* Bouilloire / Cafetière / Théière

NL

Essentiële veiligheidsaanwijzingen

- Dit toestel is geschikt om in het huishouden en in gelijkwaardige omstandigheden te worden gebruikt, bijvoorbeeld:
  – in de keuken voor medewerkers in winkels, kantoren en andere branches;
  – op tuincentras;
  – door klanten in hotels, motels en andere woongelegenheden;
  – in bed-and-breakfasts.
- Laat reparaties aan elektrische apparatuur van Cloer uitsluitend uitvoeren door geautoriseerde Cloer-leveranciers of door de klantendienst van Cloer in Nederlande: Appliance- Huishoud BV te Zoetermeer tel. 079-3634242 Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijk gevaar opleveren voor de gebruiker. Zij leiden tot het vervallen van garantie-aanspraken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op normale wandcontactdozen zoals gebruikelijk binnenshuis. Controleer of de spanning van het stroomnet overeenstemt met de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven netspanning.
- Het apparaat beschikt over een type stroomkabel dat indien het is beschadigd, om gevaren te vermijden, door een geautoriseerde Cloer-leverancier of door de klantendienst van Cloer dient te worden vervangen.
- Verwijder de contactstop uit de wandcontactdoos
  – wanneer een storing optreedt.
  – wanneer het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt.
  – voor iedere reiniging.
- Trek uitsluitend aan de contactstop, nooit aan de kabel.
- Span de stroomkabel niet te strak. Bij strak spannen bestaat het gevaar van omvallen van het apparaat.
- Trek de stroomkabel niet over scherpe randen.
- Gebruik de kabel niet om het apparaat te dragen en bescherm de kabel tegen hitte (fornuis / vuur).
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt wanneer ze onder toezicht staan of instructies kregen met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Het apparaat en het aansluitsnoer moeten buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar worden gehouden.
- Kinderen dienen onder toezicht te blijven om er zeker van te kunnen zijn dat zij niet spelen met het apparaat.
- Apparaten kunnen door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Bescherm het apparaat tegen vocht (spattend water / regen).
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt of opbergt.
- Dit apparaat is niet geschikt om door een (externe) timer te worden bediend.
- Het apparaat nooit onder stromend water reinigen of onderdompelen.

Zeer geachte klant,
met de aankoop van de Cloer broodjesoven heeft u gekozen voor een kwaliteitsproduct, welke overeenkomt qua techniek en funktionaliteit met de modernste tecniek.
Bij het eerste gebruik eerst de gebruiksaanwijzing goed bestuderen. Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe broodjesoven.

Opstellen en aansluiten

- Verwijder alle verpakkingsdelen en evt. plakplaten, niet het typeplaatje verwijderen.
- Plaats de broodjesoven op een droge, stroeve en vlakke ondergrond.
- Plaats de kontaktstop in de wandkontaktdoos.

Bij eerste gebruik

- **Let op:** lees voor gebruik altijd eerst zorgvuldig de gebruiksaanwijzing door.
- Voor eerste gebruik dient u de broodbakoven in te schakelen zonder de inhoud.
- Hiervoor stelt u de tijdschakelaar in op stand 5.
- Bij eerste gebruik ontstaat een technisch lichte schroeilucht. Dit is geheel normaal en heeft verder geen invloed op het funktioneren en het bakresul taat van het apparaat.
- Laat vervolgens het apparaat afkoelen.
- Reinig de broodjesoven met een vochtige doek.

Veiligheid tijdens gebruik.



Het apparaat is gefabriceerd overeenkomstig de huidige EG-voorschriften.



Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.

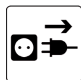


VOORZICHTIG!
De broodjesoven wordt tijdens gebruik heet.! Er is kans op verbrandingsgevaar.



VOORZICHTIG!
Bakwaren kunnen branden.
De broodjesoven straalt warmte uit naar boven. Gebruik het apparaat nooit vlak naast of onder gordijnen of an dere brandbare materialen. Het apparaat nooit in een kast of naast een kast gebruiken. Nooit bakpapier of andere brandbare materialen in de broodjesoven gebruiken.

- Geen aardewerk in de broodjesoven gebruiken.
- Het rooster wordt bij gebruik zeer heet. Plaats het rooster na het afbakken nooit op een kwetsbare ondergrond.
- **Advies:** Plaats het rooster hiervoor op een houten broodplank.
- Het af te bakken brood altijd gelijkmatig verdelen op het rooster. Let hierbij op dat de bakwaren niet in aanraking komen met de metalen delen binnenin het apparaat.
- Laat het apparaat eerst afkoelen alvorens u het gaat reinigingen of verplaatsen.



LET OP! Wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en vóór het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact halen!

In gebruik / bedienen

- Open de deksel van uw broodjesoven.
- Plaats de bakwaren op het rooster.
- Sluit vervolgens de deksel.
- Stel de tijdklok op de gewenste tijd in.



VOORZICHTIG!
Het apparaat wordt heet.

- Het kontrollelampje gaat branden zodra u de tijdschakelaar instelt. De tijdschakelaar geeft een tikkend geluid.
- Na de verstreken baktijd:
  – U hoort een signaal.
  – Het apparaat schakelt uit.
  – Het kontrolelampje gaat uit.
- Open nu de deksel van het apparaat (geisoleerde handgreep).
- Haal het rooster uit de oven.
- U kunt de broodjesoven opnieuw in gebruik nemen. Herhaal stap voor stap de hierboven beschreven punten.



VOORZICHTIG!
Nooit met uw handen in het appraat komen!
Verbrandingsgevaar!
Altijd het rooster vastpakken aan de kunststof handgrepen.

Energiebesparend

Uw broodbakoven is energie besparend. Een gemiddelde oven heeft bij boven -en onderverwarming circa 2500 Watt nodig, in de grillstand circa 5000 Watt. Voor vergelijkbaar bakresultaat (voor afbakken van diepgevroren broodjes) moet een elektrische oven ca. 25 minuten voorverwarmen. Hij verbruikt daarbij rond 800 Watt. De Broodjesoven gebruikt hiervoor de helft van de tijd en gebruikt hierbij ca. 50 Watt- dus 16 keer minder vermogen. U bespaart hier ca. 90% energie.

Nuttige tips voor het gebruik van uw Cloer broodjesoven

Algemeen
De Cloer Broodjesoven is geschikt voor opbakken, afbakken (voorgebakken bakwaren) Ook diepgevroren bakwaren worden in een paar minuten knapperig.

Tip: De baktijd bepaalt de bruiningsgraad

van het bakken. Stel de broodjesoven op een lage baktijd in. Verleng vervolgens de baktijd nogmaals een keer op stand 1of 2.

Aanwijzing
Ervaringen met het afbakken, opbakken of opwarmen in een elektrische oven qua instellingen staat niet in verhouding met uw Cloer broodjesoven.
Dit geldt ook voor de baktijden die aangegeven staan op de verpakkingen uit de winkel.

Opbakken
Voor een optimaal goed bakresultaat is de vochtigheitsgraad van de broodjes van belang. Bewaar uw broodjes in een dichte plastic zak (of luchtdichte trommel).
Hierdoor blijft het bakresultaat vers. Wanneer u de bakwaren nu afbakt zijn de broodjes zo vers als van de bakker.
Leg stokbrood, croissants of broodjes op het rooster en laat deze kort warmworden op stand 3 of 4. Eventueel de broodjes licht bevochtigen voor een beter bakresultaat. Neem na het uitschakelen van het apparaat direct de broodjes uit de broodjesoven. De restwarmte kan anders de bakwaren uitdrogen.

Afbakken
Voorgebakken, maar nog niet afgebakken broodjes of stokbrood (z.g. halfbakwaren) worden in uw broodjesoven energie besparend snel afgebakken. Stel de tijdschakelaar in op stand 5 - 6. Volg de aanwijzingen op de verpakking van de verschillende bakwaren.

Licht aanbakken
U kunt in de broodjesoven broodjes en stokbrood b.v. met kaas opbakken. Plaats daarvoor het bakgoed op het bakrooster en u stelt de baktijd in. Let erop dat het broodjesapparaat door bijvoorbeeld gesmolten kaas, etc van binnen niet smerig wordt. De binnen temperatuur van het apparaat bereikt een temperatuur van ca. 250 graden tot 270 graden celsius. Hierdoor moet u erop letten, dat vloeibare toebehoren zoals b.v. kaas niet op het beschermblik van het element druppelen. Gebruik daarom aluminiumfolie als bescherming tussen grillrooster en bakgoed.

Reiniging en Onderhoud

- **LET OP!** Voor het reinigen van het apparaat de kontaktstop uit de wandkontaktdoos nemen.
- Apparaat geheel laten afkoelen.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek, echter apparaat nooit in water dompelen.
- Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe delen.
- De losse onderdelen zijn geschikt voor de vaatwasser (let op: alleen deze delen in de vaatwasser!)
- Kruimels vallen in de kruimellade. De handgreep bevindt aan de linkerzijde van het apparaat.
- Om de kruimellade te reinigen trek deze zachtjes open. Schuif de kruimellade na het reinigen terug in het apparaat.
- **Tip:** Om vervuiling te vermijden kunt u extra aluminiumfolie onder de bakwaren op het rooster leggen.

Milieuvriendelijke afhandeling

Onze apparaten worden voor het transport uitsluitend verpakt in milieuvriendelijke verpakkingen. De verpakking kan afgeleverd worden bij het oud papier.



BELANGRIJK!
Elektrische apparaten behoren niet bij het huisvuil!

Elektrische apparaten bevatten waardevolle grondstoffen. Lever uitgerangeerde apparaten in bij uw plaatselijke gemeentereiniging.

Service

Indien het een keer voorkomt dat uw apparaat een defect heeft, raadpleeg dan uw vakhandelaar of de Cloer servicedienst: Appliance- Huishoud BV tel. 079 3634242 te 2718 RX Zoetermeer, Platinastraat 84.
Alle Cloer elektrische apparaten komen overeen met EG richtlijnen en veiligheidsvoorschriften.

Garantiebepalingen

Cloer verleent U, als **huishoudelijk gebruiker** een **gelimiteerde garantie.** Bij zorgvuldig gebruik en met in achtneming van de gebruiksaanwijzing alsmede de veiligheidsvoorschriften verpflichten wij het apparaat zonder kosten te repareren indien het euvel terug te voeren is op materiaal – of fabricage fouten. De defecte componenten worden hersteld c.q. vervangen. De vervangen onderdelen blijven eigendom van Cloer.Verdere claims van welke aard of wijze ook, in het bijzonder aanspraken op schadeuitkeringen, zijn uitgesloten. Deze garantie geeft geen rechten, de verbruiker, overeenkomstig de geldende nationale wetten, welke betrekking hebben op de verkoop van waren.

De garantietijd bedraagt **2 jaar** en begint met de datum waarop de gebruiker het apparaat heeft aangeschaft. De garantietijd wordt door latere verkoop, door reparaties of door vervanging van het produkt nog verlengd nog begint opnieuw of wordt op een andere wijze beinvloed.
Deze garantie wordt voor door uw vakhandelaar aan U doorgegeven. Om aanspraak te maken op garantie, **wendt U zich dan tot uw vakhandelaar.**

Bij vragen over een Cloer product wendt U zich tot de Cloer importeur in uw land. Op onze internet site **http://cloer.com** vindt U de adressen en telefoonummers of zendt een E-Mail aan:

service-nl@cloer.de

Om aanspraak te maken op garantie dient U een koopbon te overleggen met ingevulde datum en stempel vande vakhandelaar warbij U het apparaat heeft gekocht. Zonder overleg van deze **koopbon** wordt de reparatie berekend.

Uitgesloten van garantie en schade zijn:
- ondeskundig gebruik
- natuurlijke slijtage
- invloeden van buiten (b.v. transportschade, stoten, zuren, vallen enz…)
- verkalking*
- of op niet bijbehoerende onderdelen, welke gebruikt zijn, zijn terug te voeren.

De garantie vervalt, wanneer het apparaat
- professioneel gebruikt wordt
- geopend wird, veranderd wird of hersteld wird
- niet door een erkende vakman

Vor gebruikte materialen wordt eveneens geen garantie verleend.

* Waterkoker / Koffi automaat / Thee automaat

Perusluonteiset turvallisuusohjeet

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan kotitalous- ja vastaavissa sovelluksissa, kuten:
  - työntekijöille kauppojen ja toimistojen keittiöissä,
  - maataloustiloissa,
  - hotellien, motellien ja muiden asuin tilojen asiakkaille, tai
  - Bed & Breakfast majataloissa.
- Jätä Cloer-sähkölaitteiden korjaus vain valtuutettujen Cloer-kauppiaiden tai Cloer-huoltopalvelun tehtäväksi. Epäasianmukaiset korjaukset saattavat aiheuttaa käyttäjälle huomattavaa vaaraa. Lisäksi ne saavat aikaan sen, että takuu raukeaa.
- Käytä laitetta vain tavallisessa pistorasiassa. Varmista, että arvokilpeen merkitty jännite on sama kuin käyttämäsi verkkovirran jännite.
- Laitteessa on„Y"-tyyppinen liitäntäjohto. Jos se on vaurioitunut, se on vaihdettava turvallisuuden vuoksi Cloer-kauppiaan tai Cloer-huoltopalvelun toimesta.
- Vedä verkkopistoke irti pistorasiasta,
  – jos on ilmaantunut häiriö.
  – jos laite on pitkään käyttämättä.
  – aina ennen puhdistusta.
- Vedä virtajohto irti pitäen kiinni pistokkeestaei johdosta.
- Älä vedä johtoa liian kireälle, sillä laite saattaa muuten kaatua.
- Älä vedä johtoa terävien reunojen yli.
- Älä kanna laitetta johdosta. Suojaa johto kuumuudelta (keittolevy / avotuli).
- Tätä laitetta voivat käyttää 8 vuoden ikäiset tai sitä vanhemmat lapset, jos heitä valvotaan tai heitä on ohjeistettu laitteen turvallisesta käytöstä ja he ovat ymmärtäneet mahdolliset vaarat.
- Lasten ei tulisi suorittaa laitteen puhdistusta ja huoltoa, elleivät he ole 8 vuotiaita tai vanhempia, ja heitä valvotaan.
- Laite ja sen liitäntäkaapeli on pidettävä poissa alle 8 vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
- Laitetta voivat käyttää liikunnallisesti, aistimuksellisesti tai henkisesti rajoitteiset henkilöt, tai henkilöt joilta puuttuu kokemusta ja / tai tietoa, kun he vain ovat saaneet ohjeita ja neuvoja laitteen turvallisesta käytöstä ja ovat ymmärtäneet mahdolliset vaarat.
- Laitetta ei saa käyttää ulkotiloissa.
- Suojaa laite kosteudelta (roiskuva vesi / sade).
- Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen tai laitat sen säilytyspaikkaan.
- Laitetta ei ole tarkoitettu kytkentäkelloksi tai ulkoiseksi ajastimeksi.
- Älä koskaan upota laitetta veteen (tai muihin nesteisiin).

Käyttöönotto ja liittäminen sähköverkkoon

- Poista kaikki pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat, mutta ei arvokilpeä.
- Aseta sämpyläuuni kuivalle, luistamattomalle ja tasaiselle alustalle.
- Työnnä pistoke pistorasiaan.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Lue ohjeet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Käynnistä laite ensin tyhjänä.
- Käännä ajastin asentoon 5.
- Laite käyrää teknisistä syistä hieman ensimmäisillä käyttökerroilla. Tämä on täysin normaalia, eikä vaikuta laitteen toimintaan tai myöhempiin leivon tatuloksiin.
- Anna laitteen sitten jäähtyä täysin.
- Puhdista laite kostealla liinalla.

Sämpyläuunin turvallinen käyttö



Laite täyttää EU-direktiivien mukai set vaatimukset.



Laite on tarkoitettu ainoastaan käytettäväksi sisätiloissa.

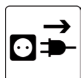


VARO! Kuumia pintoja. Palovamman vaara!



VARO! Leivonnaiset voivat palaa. Sämpyläu uni säteilee paljon lämpöä ylöspäin. Älä käytä laitteita verhojen tai muiden palavien materiaalien alla tai lähellä, ei myöskään hyllyistä tai kaappien alla. Älä pane leivinpaperia tai muita palavia materiaaleja sämpyläuuniin.

- Älä paine ruokailuvälineitä sämpyläuuniin.
- Leivinritilä kuumenee myös paljon. Älä laske sitä aralle pinnalle paistamisen jälkeen.
- **Suositus:** Laske leivinritilä leikkuulaudalle.
- Jaa leivonnaiset tasaisesti ritilälle. Varmista, että leivonnaiset eivät kosketa laitteen sisätilan metalliosia.
- Anna laitteen jäähtyä ennen siirtämistä ja puhdistamista.



HUOM! Irrota laite pistorasiasta aina ennen puhdistamista ja kun laite ei ole käytössä!

Sämpyläuunin käyttö

- Avaa sämpyläuunin kansi.
- Asettele leivonnaiset ritilälle.
- Sulje kansi.
- Aseta ajastin haluamaasi asentoon.



VARO! Laite kuumenee.

- Merkkivalo syttyy, kun käännät ajastimen nuppia. Ajastin tikittää kuuluvasti.
- Kun paistoaika on kulunut loppuun
  – hälytyskello soi.
  – virta katkeaa automaattisesti.
  – merkkivalo sammuu.
- Avaa kansi (lämpöeristetty kahva).
- Poista ritilä leivonnaisineen.
- Nyt voi käyttää sämpyläuunia uudelleen.
- Noudata edellä olevia ohjeita.



VARO! Älä työnnä paljaita käsiä laitteen sisään. Palovamman vaara! Tartu vain paistoritilän lämpöeris tettyyn muovikahvaan!

FI

Energiansäästövinkkejä

Tämä laite auttaa suojelemaan ympäristöä. Sämpyläuuni nimittäin säästää todella energiaa. Sähköuunin teho on ylä- ja alalämpöä käytettäessä noin 2500 wattia, grillattaessa jo yli 5000 wattia. Jotta leivontatulos olisi verrannollinen (esim. pakastetun sämpyläpuolivalmisteen paistaminen lämpimäksi), sähköleivinuunia olisi käytettävä esilämmityksineen noin 25 minuuttia. Sähköä kuluu noin 800 wattituntia. Sämpyläuuni tarvitsee samaan reilusti puolet vähemmän aikaa ja kuluttaa vain noin 50 wattituntia - toisin sanoen 16 kertaa vähemmän. Voit säästää jopa yli 90 % energiaa!

Cloer-sämpyläuunin käyttövinkkejä

Yleistä

Cloer-sämpyläuuni soveltuu paistamiseen, puolivalmisteiden valmiiksi paistamiseen sekä leivonnaisten kuorruttamiseen. Pakasteistakin tulee muutamassa minuutissa tuoreen rapeita.

Vihje: Leivonnaisten ruskistumisaste riippuu paistoajasta. Valitse aluksi lyhyehkö paistoaika. Jatka sitten paistoaikaa tarvittaessa (asento 1 tai 2).

Huomaa: Leivinuunista saadut paisto- ja kuorrutuskokemukset eivät välttämättä sovellu sämpyläuunia käytettäessä. Tämä koskee myös elintarvikkeiden pakkauksiin merkittyjä paisto- ja lämmitysaikoja.

Uppfräschning

Avgörande för uppfräschningsresultatet är fukthalten i frallorna. Förvara dem därför i en lufttät plastpåse (eller en lufttät burk).
Då bibehåller brödet sin fuktighet. Om man fräschar upp bröd i detta tillstånd, blir t ex frallorna precis som nygräddade direkt från bagaren.Placera bröden från igår, som t ex småfranskor, gifflar eller bagetter i Din frall bagare. Ställ in tiduret på steg 3 till 4, allt efter vilken bryningsgrad Du vill ha. Eventuellt får Du ett bättre resultat, om Du fuktar bröden lätt

på utsidan med en bit hushållspapper. Plocka genast ut bröden, när apparaten har stängt av, i annat fall kan restvärmen göra dem torra.

Färdiggräddning
Förgräddade, men ej helt färdiga småfranskor eller bagetter (s k halvprodukter) kan Du snabbt och med låg energiåtgång grädda färdiga i Din frallbagare. Ställ då in tiduret på steg 5 till 6. Var uppmärksam på, att bakverk från olika tillverkare kan behöva olika långa baktider.

Gratinering
Du kan använda Din frallbagare för att gratinera småfranskor och bagetter med pålägg (t ex ost). Lägg då bröden på bakgallret och ställ in baktiden. Var uppmärksam på, att Du inte smutsar ned frallbagaren inuti genom saftiga pålägg. Temperaturen i apparatens inre kan komma upp i ca 250 till 270 °C. Därför måste Du försäkra Dig om, att saftiga pålägg och ost vid gräddningen inte kan droppa ned på värmeelementens skyddsplåtar. Använd därför aluminiumfolie som underlägg mellan grillgallret och bakverket.

FI

Hoito ja puhdistaminen

- **HUOMIO!** Irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan.
- Puhdista laite kostealla rievulla. Älä käytä juoksevaa vettä.
- Älä käytä voimakkaita puhdistus- tai hankausai neita. Liikkuvat osat (ja vain ne) ovat konepesun kestäviä.
- Leivänmurut kertyvät murulevylle. Kahva on laitteen vasemmalla puolella.
- Vedä murulevy varovasti ulos puhdistamista varten. Työnnä se sitten kokonaan takaisin laitteen sisään.
- **Vihje:** Voit välttää likaantumista asettamalla alumiinifolion paistoritilän alle.

Ympristön huomioiva hävittäminen

Laitteemme pakataan kuljetusta varten ympäristön huomioiviin pakkauksiin. Vie kartonki ja paperi paperinkeräykseen, muovipakkaukset hyötyjätekeräykseen.



HUOMIO!
Sähkölaitteet eivät ole kotitalousjätettä.

Sähkölaitteissa on arvokkaita raaka-aineita. Toimita käytöstä poistettu laite kierrätettäväksi. Kysy lisätietoja kotikuntasi hyötyjäteneuvonnasta.

Asiakaspalvelu

Jos Cloer-laite vaurioituu, käänny laitteen myyjän tai valtuutetun huoltoliikkeen puoleen. Cloer-sähkölaitteet täyttävät EU:n direktiivien ja turvallisuusmääräysten vaatimukset.

Takuuehdot

Cloer myöntää **yksityiselle loppukäyttäjälle rajoitetun valmistajan takuun.** Kun tuotetta käsitellään huolellisesti ja käyttö- sekä turvallisuusohjeita noudatetaan, kunnostamme laitteen kustannuksitta, mikäli kysymyksessä on materiaali- tai valmistusvirhe. Tuote kunnostetaan korjaamalla tai vaihtamalla vaurioituneet osat. Vaihdetut osat ovat Cloerin omaisuutta. Muita vaatimuksia, erityisesti vahingonkorvausvaatimuksia, ei huomioida. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan kotimaan lainsäädäntöön perustuvia oikeuksia. Takuuaika on **2 vuotta,** ja se alkaa päivästä, jolloin loppukuluttaja hankki tuotteen. Myöhemmät puheet, korjaukset tai tuotteen vaihto eivät jatka takuuaika, se ei ala uudelleen eikä edellä sanottu vaikuta siihen muutenkaan. Tuotteen myyjä antaa takuun edelleen kuluttajalle. **Käänny** takuuasioissa **suoraan tuotteen myyjän puoleen.** Tuotetta koskeviin kysymyksiin vastaa Cloerin maahantuoja. Osoitteen ja puhelinnumeron löydät Internetsivustosta **http://cloer.com**, tai voi lähettää sähköpostia

service-sf@cloer.de

Takuun voimassaolo on todistettava esittämällä alkuperäinen **kuitti,** jossa on päiväys ja myyjän osoite. Jos kuittia ei esitetä, korjauksesta laskutetaan kysymättä asiakkaalta.

Takuu ei koske vaurioita, joiden syynä on
- virheellinen käyttö,
- normaali kuluminen,
- ulkoiset vaikutukset (esim. kuljetusvauriot, kolhut, iskut, lämpövaikutus, hapot tmv.),
- puutteellinen kalikin poisto, *
- tai sopimattomat lisävarusteet.

Takuu mitätöityy, jos
- laitetta käytetään yritystoimintaan,
- laite on avattu luvattomasti,
- sitä on muutettu tai sitä on yritetty korjata luvattomasti.

Takuu ei koske myöskään kulutustarvikkeita.

* vedenkeitin / kahvinkeitin / teenkeitin

Grunnleggende sikkerhetshenvisninger

- Dette apparatet er konstruert **utelukkende** for bruk i husholdninger og lignende steder, som for eksempel:
  - i ansattes kjøkken, i butikker og kontorer,
  - på gårder / jordbruksgods,
  - av kunder på hoteller, moteller og andre bolig-fasiliteter eller
  - på Bed & breakfasts.
- Du skal kun la Cloer elektroapparater bli reparert av autoriserte Cloer fagforhandlere eller av Cloer kundeservice. På grunn av feilaktig reparasjon kan det oppstå alvorlige skader for brukeren. I tillegg bortfaller på grunn av dette garantien.
- Du skal kun bruke apparatet i en vanlig stikkontakt som du har hjemme. Du skal kontrollere, om nettspennigen som er oppgitt på typeskiltet, stemmer overens med strømnettet ditt.
- Apparatet er utstyrt med en tilkoplingsledning montasjetype „Y". Er denne skadd, må den bli byttet ut av en autorisert Cloer fagforhandler eller av Cloer kundeservice for å unngå å bli utsatt for fare.
- Du trekker kontakten for tilkoplingen til ledningsnettet ut av stikkontakten
  – når det oppstår en funksjonssvikt.
  – når apparatet ikke blir brukt i en lengere periode.
  – før hver rengjøring.
- Du skal være så vennlig aldri å trekke ut kontakten med hjelp av ledningen, trekk kun på kontakten.
- Stram aldri ledningen for tilkoplingen til ledningsnettet for mye, blir det gjort, er det fare for at apparatet velter.
- Du skal ikke trekke ledningen for tilkoplingen til ledningsnettet over skarpe kanter.
- Du skal ikke bære apparatet i ledningen for tilkoplingen til ledningsnettet og vern dette mot varme (kokeplate / åpen flamme).
- Dette apparatet kan brukes av barn i alderen 8 og over, hvis disse er under oppsyn, eller hvis de har lært å bruke apparatet trygt, og forstått farene som kan oppstå.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er i alderen 8 eller over, og er under oppsyn.
- Apparatet og tilhørende strømkabelen bør holdes utilgjengelig for barn under 8.
- Barn skal være under oppsikt for å være sikker på at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med utilstrekkelig erfaring eller kunnskap med hensyn til bruk av apparatet, hvis disse er under tilsyn, eller hvis de har lært å bruke apparatet trygt, og forstått farene som kan oppstå.
- Ikke bruk produktet utendørs.
- Du skal verne apparatet ditt mot fuktighet (sprøytevann og regn).
- Du skal la apparatet kjøle helt av før du rengjør det eller stiller det bort.
- Dette apparatet er ikke laget for å bli betjent av et tidsur eller en ekstern timer.
- Nedsenk ikke apparatet i vann.

Kjære kunde!

Ved å kjøpe Cloer rundstykkestekemaskin har De valgt et kvalitetsprodukt som er et av de mest moderne hva angår teknikk og funksjonalitet. Før De bruker Deres nye apparat for første gang, ber vi dem vennligst gjøre Dem kjent med apparatet og lese bruksanvisningen meget nøye. Vi ønsker Dem lykke til med Deres nye brødbaker.

Apparatbeskrivelse / den komplette leveringen

1. Vippedeksel
2. Uttakbar bakerist
3. Tidsbryter med alarmklokke
4. Av/på-kontrollampe
5. Smuleskuff
6. Kabelopprulling (på apparatets underside)

Oppstilling og tilkobling

N

- Fjern alle forpakningsdeler og eventuelle klistremerker (ikke merkeplaten).
- Rundstykkestekemaskinen må plasseres på et tørt, sklisikkert og jevnt underlag.
- Sett pluggen i stikkontakten.

Før første gangs bruk

- Les bruksanvisningen oppmerksom før De bruker apparatet for første gang.
- Bruk apparat først tomt.
- Sett tidsbryteren på stilling 5.
- De første gangene De tar apparatet i bruk oppstår det teknisk betinget litt lukt. Dette er derimot helt normalt og har ingen innflytelse på apparatets funksjon og senere på bakeresultatet.
- Etterpå må De la apparatet bli helt avkjølt.
- Apparatet rengjøres med en fuktig fille.

Sikkerhetshenvisninger for rundstykkestekemaskinen



Dette produktet følger kravene tilhørende i EU direktivet.



Dette produktet er kun beregnet for bruk innendørs.

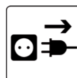


OBS!
Varm overflate.
Fare for forbrenning!



OBS!
Bakegodset kan brenne. I tillegg stråler rundstykkestekemaskinen sterk varme oppover. De må derfor aldri bruke apparatet i nærheten av eller under gardiner eller andre materialer som kan brenne, samt regaler eller rett under skap. De må aldri legge bakepapir eller andre materialer som kan brenne i rundstykkestekemaskinen.

- Ikke sett kjøkkentøy i rundstykkestekemaskinen.
- Bakeristen blir også veldig varm. De må ikke sette den på ømfintlige flater etter at bakingen er avsluttet.
- **Anbefaling:** Sett bakeristen på en trefjøl.
- Fordel baksten jevnt på bakeristen. Pass på at baksten ikke kommer bort i metalldeler inne i apparatet. Før transport og rengjøring må apparatet alltid først avkjøles.



MERK! Kople alltid fra strømmen før rengjøring og etter bruk av produktet!

Igangkjøring og bruksanvisning

- Åpne rundstykkestekemaskinens vippedeksel.
- Legg baksten på bakeristen.
- Lukk vippedekselet.
- Innstill tidsbryteren på den ønskede verdien.



OBS!
Apparatet blir nå varmt.

- Når De slår på tidsbryteren lyser kontrollampen.
- Tidsbryteren høres tydelig ved at den tikker.
- Når den innstilte steketiden er løpt ut
  – høres en alarmklokke.
  – apparatet slår seg av automatisk.
  – kontrollampen slår seg av.
- Åpne vippedekselet (varmeisolert håndtak).
- Ta ut bakeristen med baksten.
- Nå kan De ta rundstykkestekemaskinen i bruk igjen. Gjenta ganske enkelt de enkelte trinnene som beskrevet i dette avsnittet.



OBS!
De må aldri gripe med bare hender inn i apparatet. Fare for forbrenning!
Bakeristen må kun tas på de varme isolerte plasthåndtakene!

Energibesparende råd

Ved å bruke dette apparatet yter De et bidrag til miljøvernet. Fordi rundstykkestekemaskinen er virkelig energibesparende. En elektrisk komfyr f.eks. bruker med over- og undervarme ca. 2500 watt, i grillfunksjon til og med 5000 watt. For å sammenligne et bakeresultat (f.eks. oppvarming av av et dypfryst rundstykke som er halvstekt) burde en elektrisk komfyr inkl. forvarming være i drift i ca. 25 minutter. Den bruker da ca. 800 watt. Rundstykkestekemaskinen gjør det på mindre enn halve tiden og bruker kun ca. 50 watt - dvs. 16 ganger mindre. Dermed kann De ofte spare mer enn 90 % energi!

Nyttige råd for å bake med Cloer rundstykkestekemaskinen

Generelt

Cloer rundstykkestekemaskinen kan brukes til oppvarming, ferdigsteking (av såkalte halvstekte varer) og gratinering av bakervarer. Også dypfryste bakervarer blir i løpet av noen

minutter deilig sprøe.
Vårt råd: Steketiden har innflytelse på bakstens bruningsgrad. Velg til å begynne med heller en litt kortere steketid. Øk heller steketiden om nødvendig en gang til, for eksempel fra markeringspunktet 1 eller 2.

Henvisning: Erfaringer med andre elektriske komfyrer ang. oppvarming, gratinering osv. kan nødvendigvis ikke overføres til rundstykkestekemaskinen. Dette gjelder også for oppvarmings- og steketider som er oppgitt på forpakningene av bakervarene.

Oppvarming
Avgjørende for et godt resultat ved oppvarming er fuktighetsinnholdet av Deres rundstykker. Disse må derfor lagres i en lufttett plastikkpose (eller lufttett beholder).
Slik forblir fuktigheten i baksten. Når De steker bakst i en slik tilstand får De f.eks. rundstykker som er like ferske som rett fra bakeren.
Legg baksten fra dagen før som f.eks. rundstykker, croissanter eller bagetter i Deres brødstekemaskin. Avhengig av bruningsgraden dreier De tidsbryteren på trinn 3 til 4. Eventuelt kan De også få et bedre resultat ved å fukte baksten med husholdningspapir. Når apparatet er slått av må De ta ut baksten, ellers kan restvarmen tørke den ut.

Ferdigsteking
Halvstekte, men ikke ferdigstekte rundstykker og bagetter kan stekes raskt og energibesparende i Deres rundstykkestekemaskin. Drei tidsbryteren på trinn 5 til 6. Husk at bakst fra forskjellige produsenter har forskjellig lange steketider.

Gratinering
Rundstykker og bagetter med pålegg kan f.eks. gratineres med ost. Legg baksten på bakeristen og velg steketiden. Unngå å forurense rundstykkestekemaskinen innvendig med saftig pålegg. Temperaturen inne i apparatet blir ca. 250 til 270 °C. Ved gratinering må De derfor hindre at saftig pålegg og ost drypper på beskyttelsesmetallet og varmeelementene. Bruk derfor aluminiumsfolie som underlag mellom grill-rist og bakst.

Rengjøring og vedlikehold

- **OBS!** De må alltid dra ut nettpluggen før rengjøringen.
- Apparatet må alltid først avkjøles fullstendig.
- Rengjør apparatet med en fuktig klut, men aldri under rennende vann.
- De må aldri bruke sterke rengjørings- og skure-midler.
- Dele som er bevegelige (og kun disse) kan også vaskes i oppvaskmaskin.
- Smuler som har falt ned samles i smuleskuffen.
- Håndtaket er på apparatets venstre side.
- Dra smuleskuffen forsiktig ut for å rengjøre den.
- Etterpå må De skyve den helt inn igjen.
- **Råd:** For å unngå større forurensning kan De legge aluminiumsfolie under baksten på bakeristen.

Miljøvennlig avfallshåndtering

Alle våre apparaters transportforpakninger er miljøvennlige. Kartonger og papir leverer De til papirinnsamlingen. Plastforpakninger må De levere på godkjent mottak.



OBS!
Elektriske apparater må ikke kastes i husholdningsavfallet.

Elektriske apparater inneholder verdifulle råstoffer. Også det utbrukte apparatet må leveres til godkjent mottak for resirkulering. Informasjon om avfallshåndtering får De hos Deres lokale miljøstasjon.

Kundeservice

Skulle det en gang skje at Deres Cloer-apparat har en skade, ber vi Dem vennligst henvende Dem til Deres Cloer-forhandler eller til Cloer-fabrikkundeservice.
Cloer elektriske apparater produseres i henhold til de aktuelle EU-direktiver og sikkerhetsforskrifter.

Garantibetingelser

Cloer gir Dem, som **privat sluttforbruker, en begrenset produsentgaranti.** Hvis De behandler apparatet nøye og følger bruksanvisningen og sikkerhetshenvisningene, forplikter vi oss til å reparere apparatet gratis, så fremt det dreier seg om material- eller produksjonsfeil. Istandsettelsen gjøres enten ved å reparere eller erstatte de ødelagte komponentene. Delene som skiftes ut blir firma Cloer's eiendom. Ytterligere krav, uansett av hvilken art, spesielt skadeerstatningskrav, utelukkes. Denne garantien innskrenker ingen rettigheter som forbrukere har med hensyn til salg av varer i henhold til de gyldige nasjonale lovene. Garantien gjelder i **2 år** og begynner med den datoen produktet ble kjøpt av sluttforbrukeren for første gang. Garantifristen forlenges ikke ved senere videresalg, reparasjoner eller ved å bytte produktet. Garantifristen begynner heller ikke på nytt eller influeres på annen måte.
Denne garantiseddelen får De utlevert av Deres forhandler. For å gjøre krav i henhold til garantien, **ber vi Dem vennligst henvende Dem direkte til Deres forhandler.**

For spørsmål vedrørende Deres Produkt, ber vi Dem vennligst kontakte den nasjonale Cloer-importør i Deres land. På vår internettside **http://cloer.com** finner De adresse og telefonnummer, eller De kan sende en e-post til

service-no@cloer.de

Som bevis for at De har krav på garantien må det fremvises den originale **kjøpskvitteringen** påført kjøpsdatoen og forhandleradressen. Uten denne kvitteringen utføres reparasjonen mot faktura og utenå varsle på forhånd om faktureringen.

Unntatt fra garantien er skader som kan tilbakeføres til

- feil bruk,
- vanlig bruk eller slitasje,
- ytre påvirkning (f.eks. transportskader, støt, slag, varmepåvirkning, syrer e.l.),
- manglende avkalking, *
- eller uegnet tilbehør.

Garantien faller bort når apparatet

- brukes profesjonelt,
- åpnes eller endres uten tillatelse,
- eller ved å foreta uautoriserte reparasjoner.

N

Garantien gjelder heller ikke for forbruksmaterial.

* Vannkoker / Kaffeautomat / Teautomat

Principiella säkerhetsinstruktioner

- Denna apparat är tänkt för hushållet och liknande användningsområden, som till exempel:
  – för personal i köket i butiker, på kontor och andra arbetsplatser;
  – på arbetsplatser inom jordbruket;
  – av gäster på hotell, motell och andra gästboenden;
  – på bed & breakfasts.
- Cloer apparat får endast repareras av en auktoriserad Cloer-återförsäljare eller av Cloer-kundservicen. Om apparat repareras på ej fackmässigt sätt finns risk att den som använder den skadas allvarligt. Dessutom har du då inte längre någon garanti.
- Anslut apparat endast till konventionella eluttag i hemmet. Kontrollera alltid först om nätspänningen som står på typskylten stämmer överens med nätspänningen hemma.
- Apparat har en anslutningskabel typ „Y“. Om den har tagit skada på något sätt måste den bytas ut av en auktoriserad Cloer-återförsäljare eller av Cloer-kundservicen.
- Dra alltid ur stickkontakten ur eluttaget
  – om apparat inte fungerar riktigt.
  – om du inte använder den en längre tid och.
  – alltid innan du rengör apparat.
- Ta alltid tag i själva stickkontaten och inte i kabeln när du drar ur kabeln ur eluttaget.
- Se till att kabeln inte är alltför spänd, annars finns risk att apparat faller omkull.
- Se till att kabeln inte kommer i kontakt med vassa kanter.
- Använd kabeln aldrig för att bära apparat och skydda den för värme (spisplattor / öppna lågor).
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt, om det sker under övervakning eller om de vet hur maskinen används och förstår vilka risker som kan uppstå.
- Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn, såvida de inte är 8 år eller äldre och det sker under övervakning.
- Enheten och dess anslutningskabel måste hållas borta från barn under 8 år.
- Ha barn alltid under uppsikt, så att de inte kan börja leka med apparat.
- Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap om det sker under övervakning eller om de fått instruktioner hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och att de förstår riskerna som kan uppstå.
- De inte använder apparaten utomhus.
- Skydda apparat mot fukt (stänkvatten / regn).
- Låt apparat alltid först svalna helt innen du rengör eller ställer undan den.
- Denna apparat är inte avsedd att manövreras med tidur eller extern timer.
- Doppa inte apparaten i vatten.

Ärade kund !
I och med köpet av denna Cloer frallbagare har Du bestämt Dig för en kvalitetsprodukt, som i fråga om teknik och funktion motsvarar den modernaste standarden.
Innan Du använder apparaten för första gången, ber vi Dig att omsorgsfullt läsa igenom bruksanvisningen.
Vi önskar Dig mycket glädje med Din nya frallbagare.

Apparatbeskrivning / leveransomfång

1. Tipplock
2. Urtagbara bakgaller
3. Tidur med ringklocka
4. Kontrollampa TILL / FRÅN
5. Smulfack
6. Kabelvinda (på höljets undersida)

Uppställning och anslutning

- Ta bort alla förpackningsdelar och eventuella påkli strade etiketter, men ej typskylten.
- Ställ upp Din frallbagare på ett torrt, glidsäkert och jämnt underlag.
- Sätt in stickproppen i eluttaget.

S

Innan Du använder apparaten för första gången

- Läs uppmärksamt igenom denna bruksanvisning, innan Du använder Din frallbagare för första gången.
- Sätt först i gång apparaten utan innehåll.
- Ställ då in tiduret på läge 5.
- De första gångerna, som Du använder frallbagaren, uppstår av tekniska skäl en en svag lukt. Det är dock helt normalt och har ingen inverkan på apparatens funktion eller senare på bakresultatet.
- Låt alltid frallbagaren svalna fullständigt efter gräddningen.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa.

Säkerhetsinstruktioner för frallbagaren



Enheten uppfyller kraven i gällande EG-direktiv.



Enheten är avsedd att användas endast i slutna.



O B S !
Varma ytor.
Risk för brännskador!

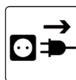


O B S !
Bakvaror kan brännas. Dessutom utstrålar frallbagaren stark värme i riktning uppåt. Använd därför aldri frallbagaren i närheten av eller ned anför gardiner och andra brännbara material, ej eller om apparaten står i en hylla eller



omedelbart under ett överskåp. Lägg aldrig i bakpapper eller andra brännbara material i frallbagaren.

- Ställ inte in hushållskärl i frallbagaren.
- Bakgallret blir också hett. Ställ efter gräddningen inte ifrån Dig gallret på ömtåliga ytor.
  Rekommendation: Ställ ifrån Dig bakgallret på en skärbräda av trä.
- Fördela frallorna jämnt över hela bakgallret.
- Var uppmärksam på, att frallorna inte kommer i beröring med metalldelar inne i apparaten.
- Låt frallbagaren alltid svalna först, innan Du flyttar eller rengör den.



VARNING! Dra ut stickproppen ur vägguttaget efter användning och vid rengöring av produkten.

Anvisningar för igångsättning och användning

- Öppna tipplocket på frallbagaren.
- Placera ut frallorna på bakgallret.
- Stäng tipplocket igen.
- Ställ in tiduret på önskad tid.



O B S !
Nu blir apparaten varm.

- A snart Du aktiverar tiduret, börjar kontrollampan att lysa. Det hörs ett tydligt tickande från tiduret.
- När den inställda baktiden har gått ut
  – hörs en ringklocka.
  – stänger apparaten av sig själv.
  – slocknar kontrollampan.
- Öppna tipplocket (värmeisolerat handtag).
- Ta ut bakgallret med de färdiga frallorna.
- Därefter kan Du använda frallbagaren för en ny omgång. Upprepa helt enkelt de enskilda stegen, som vi har beskrivit dem ovan.



O B S !
Stick efter gräddningen aldrig in Dina bara händer i frallbagaren. Risk för brännskador! Ta alltid bara tag i bak gallret i det värmeisolerade plast handtaget!

Anvisningar för energibesparing

Genom att använda denna apparat lämnar Du Ditt bidrag till miljöskydd.
Frallbagaren är nämligen en äkta energibesparing. En vanlig elektrisk ugn till exempel förbrukar med över- och undervärme ca 1500 Watt, på grillsteget till och med dryga 5000 Watt. För ett jämförbart bakresultat (t ex upptining av en djupfryst fralla till färdig gräddning) skulle en elektrisk ugn inkl uppvärmning behöva vara inkopplad omkring 25 minuter. Därvid förbrukar den omkring 800 Watt. Frallbagaren behöver mindre än hälften av den tiden för att klara det och förbrukar därvid endast ca 50 Watt - alltså 16 gånger mindre

energi. På så sätt kan Du ofta spara mer än 90 % energi!.

Användbara tips för bakning med frallbagaren från Cloer

Allmänt
Frallbagaren från Cloer är lämplig att användas för uppfräschning, färdiggräddning (t o m av halvfärdiga bakvaror) och gratinering av bakvaror. Även djupfrysta bakvaror blir knaprigt fräscha på några minuter.

Vårt tips: Baktiden är avgörande för bakvarornas bryningsgrad. Välj därför hellre en något kortare baktid till att börja med. Vid behov kan Du förlänga baktiden, t ex från markeringspunkten 1 eller 2.

Hänvisning:
Erfarenheter från upptining, färdiggräddning eller gratinering i elektriska bakugnar kan inte utan vidare överföras till frallbagaren. Det gäller också för de bak- och uppvärmningstider, som finns angivna på förpackningsfolie till livsmedel.

Uppfräschning
Avgörande för uppfräschningsresultatet är fukthalten i frallorna. Förvara dem därför i en lufttät plastpåse (eller en lufttät burk).
Då bibehåller brödet sin fuktighet. Om man fräschar upp bröd i detta tillstånd, blir t ex frallorna precis som nygräddade direkt från bagaren. Placera bröden från igår, som t ex småfranskor, gifflar eller bagetter i Din frallbagare. Ställ in tiduret på steg 3 till 4, allt efter vilken bryningsgrad Du vill ha. Eventuellt får Du ett bättre resultat, om Du fuktar bröden lätt på utsidan med en bit hushållspapper. Plocka genast ut bröden, när apparaten har stängt av, i annat fall kan restvärmen göra dem torra.

Färdiggräddning
Förgräddade, men ej helt färdiga småfranskor eller bagetter (s k halvprodukter) kan Du snabbt och med låg energiåtgång grädda färdiga i Din frallbagare. Ställ då in tiduret på steg 5 till 6. Var uppmärksam på, att bakverk från olika tillverkare kan behöva olika långa baktider.

Gratinering
Du kan använda Din frallbagare för att gratinera småfranskor och bagetter med pålägg (t ex ost). Lägg då bröden på bakgallret och ställ in baktiden. Var uppmärksam på, att Du inte smutsar ned frallbagaren inuti genom saftiga pålägg. Temperaturen i apparatens inre kan komma upp i ca 250 till 270 °C. Därför måste Du försäkra Dig om, att saftiga pålägg och ost vid gräddningen inte kan droppa ned på värmeelementens skyddsplåtar. Använd därför aluminiumfolie som underlägg mellan grillgallret och bakverket.

Rengöring och skötsel

- **O B S !** Dra alltid ur nätkontakten, innan Du påbörjar rengöringen.
- Låt alltid först apparaten svalna fullständigt.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa, men aldrig under rinnande vatten.
- Använd inga skarpa rengörings- eller skurmedel.
- De rörliga delarna (endast dessa) i apparaten är också lämpliga att diskas i maskin.
- Nedfallna smulor samlas i ett smulfack.
- Handtaget sitter på höljets vänstra sida.
- Dra ut smulfacket försiktigt, om Du vill rengöra det.
- Skjut efter rengöringen in facket helt i höljet.
- **Tips:** För att undvika grövre nedsmutsning i apparaten kan Du lägga aluminiumfolie under bakvarorna på gallret.

Miljövänlig avfallshantering

Våra apparater förpackas före transporten uteslutande i miljövänligt emballage. Lämna kartonger och omslagspapper till pappersinsamlingen och plastmaterial till återvinningen.



O B S !
Elektriska apparater får inte kastas tillsammans med hushållssopor.

Elektriska apparater innehåller värdefulla råmaterial. Lämna också Din gamla wokpanna till en återvinningsstation, när Du kasserar den. Information om sophantering får Du från kommunförvaltningen på Din hemort.

Kundservice

Skulle det hända någon gång, att Din Cloer-apparat får en defekt, ber vi Dig ta kontakt med Din återförsäljare för Cloer-apparater eller med Cloers egen kundtjänstavdelning.

Elektriska apparater från Cloer uppfyller EU:s aktuella direktiv och säkerhetsföreskrifter.

Garantivillkor

I egenskap av **privat slutkonsument** får Du en **begränsad tillverkningsgaranti** från Cloer. Vid omsorgsfull hantering och noggrant iakttagande av vår bruksanvisning liksom säkerhetsinstruktionerna förpliktar vi oss, att kostnadsfritt reparera apparaten, så långt det är fråga om material- eller tillverkningsfel. Vårt åtagande omfattar reparation resp ersättning av skadade komponenter. Utbytta delar blir då företaget Cloers egendom. Ytterligare krav -, oavsett av vilket slag - i synnerhet skadeståndskrav är uteslutna. Denna garanti reducerar inga rättigheter, som konsumenter i fråga om försäljning av varor har enligt gällande nationella lagar.

Garantitiden är **2 år** och börjar samma datum,

S

som produkten för första gången köps av en slutkonsument. Vid senare vidareförsäljning, reparationsåtgärder eller byte av produkten blir garantitiden varken förlängd eller börjar löpa från början igen eller påverkas på annat sätt.
Denna garanti överlämnas från Din fackhandlare till Dig. För att komma i åtnjutande av garantiåtgärder ber vi Dig **ta kontakt direkt med Din fackhandlare.**

Vid frågor angående produkten ber vi Dig ta kontakt med den nationella importören av Cloer-produkter i Ditt hemland. På vår internetsida **http://cloer.com**. Hittar Du vår adress och telefonnummer. I annat fall kan Du skicka ett E-mail till

service-se@cloer.de

För att kunna göra gällande garantikrav måste **inköpskvittot** med inköpsdatum och återförsäljarens adress kunna visas upp i original. Utan detta inköpskvitto utförs inga reparationer utan kostnadspliktig förfrågan.

S

Undantagna från denna garanti är skador, som kan härledas från
- felaktig användning,
- naturlig nötning resp slitage, yttre
- inverkan (t ex transportskador, stötar, slag, värmepåverkan, syror eller liknande),
- bristande avkalkning, *
- eller olämpliga tillbehör.

Garantin förlorar sin giltighet, om apparaten
- används yrkesmässigt,
- öppnas eller ändras utan behörighet,
- eller vid reparationsförsök av icke, auktoriserade personer.

Vi lämnar heller ingen garanti på förbrukningsmaterial.

*Vattenkokare / Kaffebryggare / Tebryggare

Grundlæggende sikkerhedsoplysninger

- Dette apparat er beregnet til at bruges i husholdningen eller lignende, som f.eks:
  – i køkkenet til medarbejdere i forretninger, kontorer og andre kommercielle områder;
  – i landbrug;
  – af kunderne i hoteller, moteller og andre bo-indretninger;
  – i morgenmadspensioner.
- Få kun el-apparater fra Cloer repareret hos autoriserede Cloer forhandlere eller af Cloers egen serviceafdeling. På grund af uautoriserede reparationer kan der opstå betydelige farer for brugeren. Desuden bortfalder garantien.
- Apparatet må kun benyttes i forbindelse med almindelige stikkontakter. Kontroller, om den på typeskiltet angivne netspænding svarer til den lokale netspænding.
- Apparatet er forsynet med en tilslutningsledning af typen „Y“. Hvis denne er beskadiget, skal den skiftes af en autoriseret Cloer forhandler eller af Cloers kundeservice, for at undgå farer.
- Træk netstikket ud af stikkontakten,
  – hvis apparatet er defekt.
  – hvis apparatet ikke benyttes i længere tid.
  – før al rengøring.
- Træk kun i stikket, aldrig i ledningen.
- Ledningen må ikke strammes for meget, da der ellers er fare for, at apparatet vælter.
- Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter.
- Benyt ikke ledningen til at bære apparatet i og beskyt den mod varme (kogeplade / åben flamme).
- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og opefter, hvis de er under opsyn, eller hvis de er blevet instrueret i hvordan apparatet kan bruges på sikker vis og har forstået hvilke farer der er forbundet med det.
- Bruger-rengøring og -vedligeholdelse bør ikke foretages af børn, medmindre de er 8 år eller derover og er under opsyn.
- Apparatet og dets netledning skal holdes borte fra børn under 8 år.
- Børn skal være under opsyn, for at være sikker på at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet kan betjenes af personer med reducerede psykiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og/ eller viden, hvis de er under opsyn, eller hvis de er blevet instrueret i hvordan apparatet kan bruges på sikker vis og har forstået hvilke farer der er forbundet med det.
- Ikke bruger apparatet udendørs.
- Beskyt apparatet mod fugt (vandstænk / regn).
- Lad apparatet køle helt af, før du rengør det eller pakker det ned.
- Dette apparat er ikke konstrueret med henblik på betjening via et tænd og sluk-ur eller en ekstern timer.
- Apparatet må aldrig neddykkes i vand.

Opstilling og tilslutning

- Fjern al emballage og eventuelle etiketter, dog ikke typeskiltet.
- Opstil miniovnen på et tørt, skridsikkert og plant underlag.
- Sæt stikket i stikkontakten.

Inden den første brug

- Læs denne Betjeningsvejledning omhyggeligt igennem, inden du bruger apparatet første gang.
- Brug apparatet første gang uden indhold.
- Sæt tænd og sluk-uret på afbryderstilling 5.
- De første gange, hvor apparatet bruges, lugter det lidt. Det er teknisk betinget og ganske normalt, og har ikke på nogen måde indflydelse på appara tets funktion eller senere på bageresultatet.
- Lad derefter apparatet afkøle fuldstændigt.
- Rengør apparatet med en fugtig klud.

Sikkerhedshenvisninger for miniovnen



Enheden opfylder kravene i de gældende EU direktiver.



Enheden er udelukkende bereg net til brug i lukkede rum.

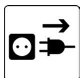


PAS PÅ! Varme overflader. Fare for at blive forbrændt!



PAS PÅ! Bagværk kan brænde. Desuden udstråler miniovnen stærk varme opad. Brug derfor aldrig apparatet i nærheden af eller under gar diner og andre brændbare materialer, såvel som i reoler eller umiddelbart under skabe og hylder. Læg aldrig bagepa pir eller andre brændbare materialer i bageovnen.

- Sæt ikke service ind i miniovnen.
- Bageristen bliver også meget varm. Stil den ikke på følsomme flader efter bagningen.
- **Anbefaling:** Stil bageristen på et træskærebræt.
- Fordel bagværket jævnt på bageristen. Sørg for, at bagværket ikke støder mod metaldele inde i ovnen.
- Lad altid apparatet afkøle inden transport og rengøring.



FORSIGTIG! Træk stikket efter brug og før enhver form for rengøring af enheden.

Ibrugtagning og betjeningshenvisninger

- Åbn miniovnens vippelåg.
- Læg bagværket på bageristen.
- Luk vippelåget.
- Stil uret på den ønskede værdi.



PAS PÅ!
Nu bliver apparatet varmt.

- Så snart uret aktiveres, lyser kontrollampen.
- Uret tikker hørligt under brugen.
- Efter den forvalgte bagetid yder der
  – en alarmklokke.
  – afbrydes apparatet automatisk.
  – slukker kontrollampen.
- Åbn vippelåget (varmeisoleret håndtag).
- Tag bageristen med bagværket ud.
- Nu er miniovnen klar til brug igen. Gentag blot de enkelte trin, som er beskrevet i dette afsnit.



PAS PÅ!
Grib aldrig ind i bageovnen med de blotte hænder. Fare for at blive forbrændt! Tag altid kun fat på bageristen ved det varmeisolerede kunststofgreb!

Henvisninger vedr. energibesparelser

Når du bruger dette apparat, yder du et bidrag til miljøets beskyttelse. For miniovnen er en ægte energisparer. En elektrisk ovn med over- og undervarme bruger ca. 2500 Watt, på grilltrinnet helt op til 5000 Watt. For at opnå et sammenligneligt bageresultat skal en elektrisk ovn inkl. forvarmning bruge ca. 25 min. Herunder forbruger den rundt regnet 800 Watt. Miniovnen bruger altså mindre end den halve tid og forbruger herunder ca. 50 Watt - altså 16 gange mindre.

Nyttige tips for bagning

Cloer's miniovn egner sig til at lune bagværk, til at færdigbage halvbagt bagværk, og til at lune belagt bagværk. Selv dybfrosset agværk bliver knasende sprødt i løbet af få minutter.

Vores tip: Bagetiden bestemmer, hvor brunt bagværket bliver. Vælg i begyndelsen først lidt lavere bagetid. Forlæng derefter om nødvendigt bagetiden nok en gang.

Henvisning

Erfaringer fra en elektrisk ovn vedr. luning, færdigbagning eller lune belagt bagværk kan ikke ubetinget overføres til miniovnen. Det samme gælder for de bage- og opvarmningstider, der står på bagværks folieemballage.

Lune boller

Bollernes indhold af fugtighed er afgørende for et godt resultat, når de skal lunes. Læg derfor bollerne i en lufttæt plastikpose.
På den måde bliver fugtigheden i bagværket. Hvis du luner bagværk på denne måde, får du f.eks. boller så friske som fra bageren.
Læg bagværk fra i går i ovnen, f.eks. boller, rundstykker, croissanter eller baguette. Sæt tænd og sluk-uret på trin 3 - 4 afhængig af

DK

bruningsgrad. Ved at fugte bagværket let udvendigt med et stykke køkkenrulle får du eventuelt et bedre resultat. Tag bagværket ud, når apparatet afbryder, da det ellers let bliver tørt i restvarmen.

Færdigbagning
Forbagte, men ikke færdigbagte boller eller baguette, er hurtigt bagt færdige i din energibesparende bake-off ovn. Drej uret til trin 5 - 6. Vær opmærksom på, at bagværk fra for- skellige leverandører kræver forskellige bagetider.

Belagt bagværk
Du kan belægge boller eller baguette med f.eks. ost og bage bagværket færdigt i ovnen.. Læg bagværket på bageristen og vælg bagetiden. Sørg for, at du ikke snavser ovnen til indvendig ved saftige belægninger. Temperaturen inde i apparatet når op på ca. 250 til 270° C. Derfor skal du ved belagt bagværk sikre dig, at saftige belægninger og smeltende ost ikke drypper på varmeelementets beskyttelsesplade. Brug derfor alufolie som underlag mellem grillrist og bagværk.

Rengøring og vedligeholdelse

- **GIV AGT!** Træk altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring.
- Lad altid apparatet afkøle fuldstændigt.
- Rengør apparatet med en fugtig klud, aldrig under rindende vand.
- Brug ikke skrappe rengørings- eller skuremidler.
- De bevægelige dele (og kun dem) kan også komme i opvaskemaskinen.
- Nedfaldne krummer samler sig i krummeskuffen.
- Grebet sidder i venstre side af huset.
- Træk krummeskuffen forsigtigt ud og gør den ren.
- Sæt den derefter helt ind i huset igen.
- **Tip:** For at undgå større forurening kan det betale sig at lægge alufolie på bageristen under bagværket.

Miljøvenlig bortskaffelse

Vi anvender udelukkende miljøvenlig emballage til vores apparater i forbindelse med transport. Karton og papir bør afleveres til et returpapirfirma, og plastemballage bør afleveres på en genbrugsstation.



**VIGTIGT!
Elapparater må ikke smides ud med almindeligt husholdningsaffald.**

Elapparater indeholder værdifulde råstoffer. Gamle apparater skal afleveres på den kommunale genbrugsstation. Kontakt kommunen for at få nærmere oplysninger.

Kundeservice

Hvis det sker, at dit Cloer-apparat får en fejl el- ler en skade, så kontakt din Cloer-forhandler eller Cloer's kundeservice. Elapparater fra Cloer opfylder gældende EF-direktiver og sikkerhedsforskrifter.

Garantibetingelser

Cloer yder dig som **privat slutforbruger** en **begrænset producentgaranti.** Hvis produktet behandles omhyggeligt, og brugsanvisningen og sikkerhedsanvisningerne over-holdes, forpligter vi os til at udbedre produktet uden beregning, for så vidt der er tale om materiale- eller fremstillingsfejl. Udbedring sker gennem reparation eller udskiftning af de beskadigede komponenter. Udskiftede dele er Cloers ejendom. Yderligerekrav, uanset af hvilken type, i særdeleshed erstatningskrav er udelukket.
Denne garanti forringer ingen rettigheder, som forbrugere har i forbinde se med salg af varer i henhold til de til en ver tid gældende nationale love.
Garantien løber i **2 år** og begynder at løbe en dag, produktet blev købt af en slutforbruger første gang. Garantiperioden hverken forlænges eller begynder forfra eller påvirkes på anden måde ved et senere videresalg, som følge af reparation eller som følge af udskiftning af produktet.

DK

Denne garanti udleveres til dig af din forhandler. For at gøre brug af garantien **skal du henvende dig direkte til din forhandler.** Hvis du har spørgsmål til produktet, skal du henvende dig til Cloer-importøren i dit land. På vores websted på adressen **http://cloer.com** finder du adresse og telefonnummer. Du kan også sende os en e-mail

service-dk@cloer.de

For at dokumentere garantikravet skal der altid fremlægges et **købsbevis** med købsdato og forhandleradresse i original. Uden dette købsbevis foretages reparationen uden videre efter beregning.

Undtaget fra garantien er skader, som skyldes
- ukorrekt brug,
- naturligt slid,
- udvendige påvirkninger (f.eks. transportskader, stød, slag, varmepåvirkning, syrer m.m),
- manglende afkalkning, *
- eller uegnet tilbehør.

Garantien bortfalder, hvis produktet
- er blevet anvendt erhvervsmæssigt,
- er blevet åbnet uautoriseret, ændret
- eller forsøgt repareret uautoriseret.

Forbrugsmaterialer er heller ikke omfattet af garantien.

* Vandkoger / Kaffemaskine / Temaskine

Indicazioni di sicurezza fondamentali

- Questo apparecchio è **destinato esclusivamente** ad essere utilizzato in casa e per applicazioni simili, come per esempio:
  - nelle cucine per i collaboratori, negozi e uffici,
  - nelle proprietà agricole,
  - dai clienti negli alberghi, motel e altre strutture residenziali oppure
  - bed and breakfast.
- Fate eseguire le riparazioni degli apparecchi Cloer soltanto da rivenditori specializzati Cloer o dal servizio assistenza clientela Cloer. Attraverso riparazioni non appropriate possono sorgere pericoli rilevanti per l'utilizzatore. Inoltre si estingue il diritto di garanzia.
- Fate funzionare l'apparecchio solo nelle prese di normale uso domestico. Controllate se la tensione di rete riportata sulla targhetta corrisponde alla Vostra rete elettrica.
- L'apparecchio è provvisto di un cavo di collegamento del tipo d'applicazione„Y". Se questo è danneggiato, allora, per evitare pericoli, deve essere sostituito attraverso un rivenditore specializzato Cloer o dal servizio assistenza clientela della fabbrica Cloer.
- Stacchi la spina dalla presa,
  – se emerge un guasto.
  – se l'apparecchio non viene usato per lungo tempo.
  – prima di ogni pulizia.
- Tirate per favore solo dalla spina, mai dal cavo.
- Non tendete troppo il cavo d'alimentazione, altrimenti si corre il pericolo che l'apparecchio si capovolga.
- Non tirate il cavo conduttore su angoli acuminati.
- Non utilizzate il cavo conduttore per il trasporto e proteggetelo dal calore (piastra del focolare / fiamma aperta).
- Questo apparecchio può essere usato dai bambini maggiori di 8 anni se sono sotto la vigilanza di adulti, oppure se sono istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che potrebbero risultare dal suo utilizzo.
- La pulizia e la manutenzione da parte di chi utilizza questo apparecchio non devono essere effettuate dai bambini, solo nel caso in cui questi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- L'apparecchio e i cavi per l'allacciamento devono essere tenuti lontano dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non si mettano a giocare con l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere usati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che non hanno esperienza e/o conoscenza dell'apparecchio, se sono sorvegliati oppure hanno compreso i pericoli che potrebbero risultare dall'utilizzo dell'apparecchio.
- Non utilizzate l´apparecchio all´aperto.
- Proteggete il Vostro apparecchio dall'umidità (spruzzi d'acqua / pioggia).
- Fate raffreddare l'apparecchio, prima di pulirlo o di conservarlo.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere comandato attraverso un orologio temporizzatore o un timer esterno.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua.

Descrizione dell‘apparecchio / corredo di fornitura

1. Coperchio reclinabile
2. Griglia di cottura estraibile
3. Timer con campanello di allarme
4. Spia di controllo On/Off
5. Cassetto briciole
6. Avvolgimento cavo (nella parte inferiore dell‘apparecchio)

Installazione e collegamento

- Rimuovere tutti i componenti dell‘imballo e gli eventuali adesivi, ma non la targhetta di omo logazione.
- Appoggiare il fornetto per pane su una base asciutta, piana e non scivolosa.
- Inserire la spina nella presa di rete.

Prima del primo utilizzo

- Prima del primo utilizzo leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Inizialmente mettere in funzione l‘apparecchio vuoto.
- Per far ciò impostare il timer sulla posizione 5.
- Le prime volte che si fa funzionare il fornetto per pane, per ragioni legate alla sua struttura tecnica, si forma un po‘ di fumo. Ciò è del tutto normale e non influenza in alcun modo il funzionamento dell‘apparecchio o successivamente il risultato della cottura.
- Successivamente far raffreddare completamente l‘apparecchio.
- Pulire l‘apparecchio con un panno umido.

Avvertenze di sicurezza per il fornetto per pane



L‘apparecchio corrisponde alle esigenze delle giuste norme EG.



L‘apparecchio è destinato esclusivamente per l´uso interno.

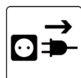


ATTENZIONE!
Superfici estremamente calde. Pericolo di ustioni!



ATTENZIONE!
I prodotti da forno possono bruciare. Inoltre il fornetto per pane irradia verso l‘alto un calore molto forte. Pertanto non far funzionare mai l‘apparecchio nei pressi o sotto tende ed altri materiali infiammabili, nonché in scaffali o immediatamente sotto agli armadietti. Non mettere mai nel fornetto per pane carta da forno o altri materiali infiammabili.

- Non mettere stoviglie nel fornetto per pane.
- Anche la griglia di cottura diventa estremamente calda. Dopo la cottura non appoggiarla su superfici delicate.
- **Raccomandazione:** Appoggiare la griglia di cottura su un tagliere in legno.
- Distribuire uniformemente i prodotti da cuocere sulla griglia di cottura. Accertarsi che i prodotti da cuocere non tocchino alcuna parte metallica del vano interno dell‘apparecchio.
- Far sempre raffreddare l‘apparecchio prima del trasporto e della pulizia.



ATTENZIONE! Staccare la spina prima di pulire l´apparecchio e anche quando non è in utilizzo!

Messa in funzione ed avvertenze sull‘operatività

- Aprire il coperchio reclinabile del fornetto per pane.
- Appoggiare i prodotti da cuocere sulla griglia di cottura.
- Chiudere il coperchio reclinabile.
- Impostare il timer sul valore desiderato.



ATTENZIONE!
A questo punto l‘apparecchio diventa estremamente caldo.

- Non appena si aziona il timer, la spia di controllo si accende. Il timer emette un ticchettio percettibile.
- Una volta trascorsa la durata della cottura presele zionata
  – risuona un campanello di allarme.
  – l‘apparecchio si disattiva automaticamente.
  – la spia di controllo si spegne.
- Aprire il coperchio reclinabile (manico termoisolato).
- Estrarre la griglia di cottura con i prodotti cotti.
- Ora è possibile utilizzare nuovamente il fornetto per pane. Ripetere semplicemente i singoli punti come illustrato nella presente sezione.



ATTENZIONE!
Dopo la fine della cottura non mettere mai le mani nude all‘interno dell‘apparecchio. Pericolo di ustioni!
Afferrare la griglia di cottura sempre soltanto per il manico in plastica termoisolato!

Avvertenze per il risparmio energetico

Utilizzando questo apparecchio si dà il proprio contributo alla salvaguardia dell‘ambiente. Infatti il fornetto per pane è un grande risparmiatore di energia. Un forno elettrico con riscaldamento sopra e sotto eroga circa 2500 watt, per l‘impostazione grill addirittura 5000 watt. Per un risultato della cottura paragonabile (ad es. fine cottura di un panino surgelato parzialmente precotto), un forno elettrico dovrebbe rimanere in funzione, preriscaldamento compreso, per circa 25 minuti, consumando all‘incirca 800 watt. Il fornetto per pane assolve la stessa

funzione in meno di metà tempo, consumando esclusivamente 50 Watt circa - ovvero 16 volte di meno. In molti casi è pertanto possibile risparmiare più del 90% di energia!

Suggerimenti utili per la cottura con il fornetto per pane Cloer

Generalità
Il fornetto per pane Cloer è indicato per far rinvenire, finire di cuocere (cosiddetti prodotti da forno a cottura parziale) e scaldare prodotti da forno. Anche i prodotti da forno surgelati divengono, in pochi minuti, freschi e croccanti.

Il nostro suggerimento:
Il tempo di cottura influenza il grado di doratura dei prodotti cotti. Inizialmente è opportuno selezionare preferibilmente un tempo di cottura piuttosto corto prolungando quindi se necessario il tempo di cottura, a partire dalla marcatura 1 o 2.
Avvertenza: Le esperienze fatte con il rinvenimento, la fine cottura o il riscaldamento nei forni elettrici non sono necessariamente trasponibili al fornetto per pane. Ciò vale anche per i tempi di cottura e riscaldamento indicati sulle confezioni degli alimenti.

I

Cottura
Per un buon risultato di cottura è determinante il contenuto di umidità dei Vostri panini. Introduceteli in un sacchetto di plastica a tenuta ermetica (o un recipiente a tenuta ermetica).
Così l'umidità si conserva nel prodotto cotto. Se cuocete tale prodotto in queste condizioni, otterrete per es. dei panini freschi di forno.
Introduce nel Vostro forno tutto ciò che avete cotto il giorno prima, come per es. panini, croissants o baghette. A seconda del grado di abbrustolimento ruotate l'orologio temporizzatore sulla graduazione 3 fino a 4. Eventualmente una leggera umidità proveniente dall'esterno porta ad un migliore risultato di cottura utilizzando un tovagliolino di carta. Vi preghiamo di togliere il prodotto cotto, quando l'apparecchio è spento, altrimenti il calore residuo lo fa leggermente seccare.

Cottura finale
I panini o le baghette precotti, ma non completamente cotti (i cosiddetti semicotti) vengono cotti rapidamente e in modo definitivo nel Vostro forno per la cottura dei panini con un notevole risparmio energetico. Ruotate l'orologio temporizzatore sulla graduazione da 5 fino a 6. Vi facciamo notare che i prodotti cotti di diversi produttori necessitano tempi di cottura di diversa durata.

Cottura con altri prodotti
Potete farcire i Vostri panini o le baghette e cuocerli insieme ad altri prodotti, per es. formaggio nel forno di cottura. Collocate i prodotti da cuocere sulla griglia di cottura e selezionate il tempo di cottura. Badate di non insudiciare il forno per la cottura dei panini con infarciture succulente. La temperatura all'interno del forno va da ca. 250 fino a 270° C. Quando dovete cuocere insieme altri prodotti, dovrete assicurarVi che le infarciture succulente e il formaggio non gocciolino sulle lamiere di protezione dei corpi di riscaldamento. A tale scopo utilizzate fogli di alluminio come strato fra la griglia e il prodotto da cuocere.

Pulizia e cura

- **ATTENZIONE!** Prima della pulizia staccare sempre la spina dalla presa di rete.
- Prima far raffreddare sempre completamente l'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido, tuttavia mai sotto l'acqua corrente.
- Non utilizzare detergenti o panni per pulizia aggressivi.
- Le parti mobili (e soltanto queste!) sono resistenti alla lavastoviglie.
- Le briciole cadute si raccolgono nell'apposito cassetto. Il manico si trova sul lato sinistro della custodia.
- Per pulire il cassetto per le briciole estrarlo cauta mente e quindi reinserirlo completamente nella custodia.
- **Suggerimento:** Per evitare l'accumulo di grossi quantitativi di sporco, è possibile mettere una pellicola di alluminio sotto ai prodotti da cuocere sulla griglia di cottura.

Smaltimento ecologico

I nostri apparecchi hanno per il trasporto solo imballi ecologici. Porti i cartoni e la carta in un centro di raccolta per la carta, gli imballi plastici nella spazzatura di valore.



ATTENZIONE!
Non gettare gli elettroutensili nella spazzatura domestica.

Gli elettroutensili contengono materie prime di valore. Porti l'apparecchio che non funziona più ad un centro di raccolta per il riciclaggio riconosciuto. Può trovare informazioni sulle possibilità di smaltimento presso il Suo Comune.

Assistenza clienti

Se il Suo apparecchio Cloer dovesse avere un problema, si rivolga al Suo rivenditore autorizzato o ad un servizio clienti aziendale Cloer.

Gli elettroutensili Cloer corrispondono alle attuali Direttive EG ed alle attuali prescrizioni di sicurezza.

Condizioni di garanzia

Cloer Le garantisce, in quanto **cliente finale privato, una garanzia del fabbricante limitata.** In caso di trattamento accurato ed

osservanza del manuale delle istruzioni, nonché delle istruzioni di sicurezza ci impegniamo a riparare l'apparecchi gratuitamente se si tratta di difetti del materiale o di fabbricazione. La riparazione ha luogo tramite riparazione o sostituzione dei componenti difettosi. Le parti sostituite diventano proprietà della ditta Cloer. Si escludono ulteriori pretese, di qualsiasi tipo, in particolare diritti al risarcimento per danni. Questa garanzia non influisce su diritti del consumatore secondo le leggi nazionali in vigore per quanto riguarda la vendita di merci.

La durata della garanzia è di **2 anni** e comincia con la data in cui il prodotto è stato acquistato per la prima volta dal cliente finale. La durata della garanzia non viene prolungata da una successiva rivendita, da riparazione o sostituzione del prodotto, né comincia di nuovo o è influenzata in altro modo.

Questa Garanzia Le viene data dal Suo rivenditore. Per utilizzare i servizi di garanzia, **si rivolga direttamente al Suo rivenditore.**
Per domande sul Suo prodotto si rivolga all'importatore Cloer nazionale nel Suo paese. Sul nostro sito internet **http://cloer.com** può trovare indirizzo e numero di telefono o mandi una mail a

service-it@cloer.de

I

Come prova della garanzia si deve presentare uno **scontrino** originale con data d'acquisto

e timbro del rivenditore. Senza questo scontrino la riparazione o la richiesta di chiarimento non è gratuita.

Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a
- utilizzo non conforme
- consumo o usura naturali,
- influssi esterni (ad es. danni per il trasporto, urti, colpi, effetti del calore, acidi o altro),
- decalcificazione insufficiente, *
- o accessori non adatti.

La Garanzia decade se l'apparecchio
- è utilizzato per scopi commerciali,
- è aperto o modificato senza autorizzazione
- o se viene eseguito un tentativo di riparazione non autorizzato.

Si escludono garanzie per i componenti di consumo.

* Bollitore / Macchinetta automatica per caffé / Macchinetta automatica per the

Orientações básicas de segurança

- Este aparelho destina-se **exclusivamente** ao uso doméstico ou utilizações semelhantes tais como:
  - Cozinhas para funcionários em lojas e escritórios,
  - Em instalações agropecuárias,
  - Pelos clientes em hotéis, motéis e outras instalações residenciais ou
  - Em pensões com serviço de pequeno-almoço.
- As reparações dos aparelhos eléctricos Cloer apenas devem ser efectuadas por representantes autorizados Cloer ou pelo serviço de assistência ao cliente da Cloer. Por meio de reparações não apropriadas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso perde-se o direito à garantia.
- Apenas utilize o aparelho em tomadas domésticas comuns. Verifique se a tensão de rede especificada na placa de identificação corresponde à da rede eléctrica.
- O aparelho está equipado com um cabo de ligação do tipo "Y". Se estiver danificado, deve ser substituído por um representante autorizado Cloer ou pelo serviço de assistência da Cloer para evitar possíveis perigos.
- Tire a ficha de rede da tomada
  – quando ocorrer alguma falha.
  – quando não utilizar o período por períodos prolongados.
  – antes de toda limpeza.
- Puxe apenas pela ficha, nunca pelo cabo.
- Não colocar o cabo de alimentação sob tensão, pois do contrário o aparelho pode virar.
- Não puxe o cabo de alimentação por cima de bordas afiadas.
- Não utilize o cabo de alimentação para carregar o aparelho e proteja-o do calor (placas eléctricas do fogão / chama).
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 anos ou mais, sob supervisão e após lhes terem sido fornecidas as devidas instruções sobre a utilização segura do aparelho e se estes compreenderem os possíveis riscos que possam ocorrer.
- A limpeza e manutenção pelo utilizador não deve ser realizada por crianças, a menos que estes sejam de idade superior a oito anos e sejam supervisionados durante o processo.
- O aparelho e o cabo de ligação deve ser mantido fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- Crianças devem ser observadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e/ou conhecimento, sob supervisão e lhes tenham sido fornecidas instruções sobre a utilização segura do aparelho e estes compreendam os possíveis riscos que possam ocorrer.
- Não use o aparelho ao ar livre.
- Proteja seu aparelho da humidade (respingos de água / chuva).
- Deixe o aparelho esfriar completamente antes de limpá-lo ou guardá-lo.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado com temporizadores.
- Não mergulhar o aparelho em água.

Descrição do aparelho / Volume de fornecimento

1. Tampa basculante
2. Grelha amovível
3. Relógio com alarme
4. Luz de aviso lig./deslig,
5. Gaveta recolha-migalhas
6. Espaço para enrolamento do cabo (na parte inferior da carcaça)

Antes de usar pela primeira vez

- Por favor leia as instruções de uso com muita atenção antes de usar o aparelho pela primeira vez.
- Coloque o aparelho em funcionamento, da primeira vez sem pães inseridos.
- Coloque para isso o temporizador na posição 5.
- Durante as primeiras operações poderá notar, por motivos técnicos, a libertação de alguns cheiros ligeiros. Mas isso é absolutamente normal e não tem qualquer influência sobre o funcionamento do aparelho e o resultado de cozer pão.
- Deixe arrefecer aparelho totalmente depois de usá-lo.
- Limpe o aparelho com um pano húmido.

Avisos de segurança para a máquina de fazer pão



O aparelho está em conformida de com os requisitos das directivas da CE.



O aparelho destina-se exclusivamente para o uso em ambientes fechados.

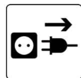


CUIDADO!
Superfícies quentes.
Perigo de queimaduras!



CUIDADO!
Pães e bolos podem incendiar-se. Além disso, a máquina de fazer pão irradia forte calor para cima. Por isso não opere o aparelho nunca na proximidade ou debaixo de cortinados e outros materiais inflamáveis e, também não, em estantes ou imediatamente debaixode armários. Não coloque nunca papel de forno ou outros materiais inflamáveis na máquina de fazer pão.

- Não coloque louças no interior da máquina de fazer pão.
- A grelha também fica muito quente. Não pouse a máquina de fazer pão depois do uso em cima de superfícies sensíveis.
- **Recomendação:** Pouse a grelha numa tábua de madeira.
- Distribua os pães de forma uniforme na grelha.
- Tenha o cuidado para que os pães no entrem em contacto com as partes metálicas do interior do aparelho.
- Deixe arrefecer o aparelho sempre antes de transportar ou limpá-lo.



CUIDADO! Quando o aparelho não estiver em uso e antes de cada limpeza, retire a ficha de rede!

Colocação em marcha e avisos de utilização

- Abra a tampa basculante da máquina de fazer pão.
- Coloque o pão na grelha.
- Feche a tampa basculante.
- Ajuste no temporizador o valor desejado.



CUIDADO!
O aparelho fica quente.

- A partir do momento em que ajustar o temporiza dor, acende a luz de aviso auf. O temporizador faz um tiquetaque bem audível.
- Após a conclusão da duração de cozedura ajustada
  – toca o alarme.
  – desliga-se aparelho automaticamente.
  – apaga-se a luz de aviso.
- Abra a tampa basculante (pega com isolamento térmico).
- Retire a grelha com o pão em cima dela. Agora pode usar a máquina de fazer pão novamente.
- Repita os diversos passos conforme descrito na presente secção.



CUIDADO!
Depois de concluira cozedura nunca introduza as mãos des-protegidasnointeriordoaparelho. Perigo de queimaduras! Agarre a grelha sempre e somente pela pega plástica com isolamento térmico!

Avisos para poupança de energia

Com o uso deste aparelho contribui para a protecção do meio ambiente.
Porque a máquina de fazer pão é um verdadeiro campeão de poupança de energia. Um forno eléctrico consome, com as resistências de cima e de baixo ligadas, aprox. 2.500 W, e quando está na posição „grill", 5.000 W ou mais! Para obter o mesmo resultado, por exemplo, concluir a cozedura de um pão congelado, um forno eléctrico demoraria, o tempo de pré-aquecimento incluído, cerca de 25 minutos. O consumo seria à volta de 800 W. A máquina de fazer pão consegue o mesmo resultado em menos da metade do tempo e consome para isso apenas aprox. 50 W, ou seja, 16 vezes menos! Assim pode poupar, em muitas ocasiões, mais de 90% de energia!

Dicas úteis para usar a máquina de fazer pão da Cloer

Informação geral
A máquina de fazer pão da Cloer serve para cozer, completar a cozedura (produtos de panificação pré- cozidos) e gratinar pães. Também os pães congelados ficam frescos e estaladiços em poucos minutos.

A nossa dica:
O tempo de cozedura influencia o grau de torrefacção do pão. Por isso seleccione, no início, de preferência um tempo de cozedura mais curto. Se necessário, aumente então o tempo de cozedura, a partir da marca 1 ou 2, por exemplo.
Aviso: As experiências de cozer, completar a cozedura ou gratinar adquiridas no uso de fornos eléctricos não se deixam aplicar automaticamente à sua máquina de fazer pão. Por isso deve ter cautela com os tempos de aquecer ou cozer indicados nas embalagens dos alimentos.

Aquecer pão
O factor determinante para um bom resultado é o teor de humidade dos seus pãezinhos. Guarde o pão portanto num saco plástico selado ao ar (ou num recipiente selado).
Isto faz conservar a humidade do pão. Se aquecer os pães nesse estado, obterá pãezinhos tão frescos como no padeiro.
Insira o pão do dia anterior, por exemplo, pãezinhos, croissantes ou cacetes, na sua máquina para aquecer pão. Em função do grau de torrefacção desejado, seleccione o nível 3 a 4 no temporizador. Se humedecer, ligeiramente, os pães por fora com um pano de papel, talvez consiga obter um resultado ainda melhor. Por favor retire o pão da grelha quando o aparelho desligar. Por causa do calor remanescente no interior pode secar facilmente.

Cozer pães pré-cozinhados
A cozedura de pãezinhos ou cacetes pré-cozinhados pode ser completada de forma económica e rápida na sua máquina para aquecer pão. Seleccione para isso o nível 5 a 6 no temporizador. Por favor tenha em conta que os produtos dos diferentes fabricantes requerem tempos de cozedura diferentes.

Gratinar
Pode gratinar os seus pãezinhos ou cacetes, por exemplo, com queijo, na sua máquina para aquecer pão. Coloque para isso o pão na grelha e seleccione o tempo de cozedura. Tenha o cuidado para não sujar o interior da máquina para aquecer pão por causa da guarnição suculenta. A temperatura no interior do aparelho atinge aproximadamente 250 - 270 °C. Por isso deve assegurar durante o gratinar que guarnições suculentas e queijo não se derretam sobre os deflectores das resistências. Coloque por isso papel de alumínio entre a grelha e o pão.

Limpeza e conservação

- **ATENÇÃO!** Antes de limpar o aparelho, desligue sempre a ficha de alimentação da tomada.
- Deixe arrefecer o aparelho sempre completamente.
- Limpe o aparelho com um pano húmido, mas nunca debaixo de água corrente.
- Não utilize detergentes abrasivos.
- As partes móveis (mas apenas estes!) também podem ser lavados na máquina lava-louça.
- As migalhas acumulam-se na gaveta recolhamigalhas. A pega da gaveta encontra-se do lado esquerdo da carcaça.
- Para limpar a gaveta recolhamigalhas, puxe-a com cuidado para fora.
- Depois de limpá-la, introduza-a outra vez totalmente para dentro da carcaça.
- **Dica:** Para não sujar tanto o aparelho, pode colocar papel de alumínio entre o pão e a grelha.

Eliminação de acordo com os princípios de protecção do meio ambiente

Os nossos aparelhos são embalados, para o transporte, de forma compatível com o meio ambiente. Deite o papel/ cartão e as embalagens plásticas nos respectivos contentores de reciclagem.



ATENÇÃO!
Os electrodomésticos não devem ser deitados ao lixo doméstico.

Os electrodomésticos contêm matérias-primas valiosas. Por isso, entregue também o seu aparelho velho a uma entidade que o encaminhe a um circuito de reciclagem reconhecido. Informações sobre como eliminar electrodomésticos podem ser obtidas em qualquer Ecocentro, Junta de Freguesia ou Câmara Municipal.

Serviço de apoio ao cliente

Se algum dia o seu aparelho Cloer tiver um defeito, dirija-se por favor ao seu revendedor Cloer ou ao serviço técnico da Cloer.

Os electrodomésticos da Cloer cumprem as Directivas da CE e normas de segurança mais recentes.

Garantia

A Cloer garante aos **consumidores finais privados a qualidade** dos seus produtos através de uma **garantia de fabricante limitada**. Em caso de manuseamento cuidadoso e seguimento das instruções de uso assim como dos avisos de segurança, comprometemo-nos a reparar o aparelho sem

encargos se a eventual avaria for consequência de danos de material ou de fabrico. A correcção do defeito é efectuada através de reparação e/ ou substituição dos componentes defeituosos. Peças substituídas passam a ser propriedade da firma Cloer. Excluímos quaisquer outros direitos, nomeadamente pedidos de indemnização.
A presente garantia não afecta quaisquer direitos detidos pelo consumidor em virtude da legislação nacional de cada país em matéria da comercialização de bens de consumo.
O prazo de garantia é de **2 anos** e começa a partir da data em que o consumidor final adquire pela primeira vez o produto. O prazo de garantia não se prolonga ou recomeça nem sofre qualquer modificação em consequência da posterior venda a terceiros, reparações ou substituição do produto.

A garantia é transmitida pelo revendedor ao consumidor final. Se precisar de accionar a garantia, **dirija-se directamente ao seu revendedor**.

Se tiver perguntas acerca do seu produto, consulte o importador da Cloer no seu país. Na nossa página internet, **http://cloer.com**, encontra os respectivos endereços e números de telefone. Também pode enviar um correio electrónico para

service-pt@cloer.de

Para documentar o direito à garantia é indispensável exibir o **original do comprovativo de compra** onde consta a data da compra e o endereço do revendedor. Sem este comprovativo de compra a reparação será facturada ao consumidor sem aviso prévio.

A garantia não cobre danos que foram causa dos em consequência de
- utilização imprópria,
- desgaste natural,
- efeitos externos (p. ex., danos de transporte, golpe, exposição ao calor, ácidos ou semelhantes),
- descalcificação insuficiente,*
- ou acessórios inadequados.

O direito à garantia perde-se em caso de
- utilização para fins comerciais ou profissionais,
- abertura não autorizada,
- modificação ou intento de reparação não autorizado do aparelho.

Materiais de consumo também não são cobertospela garantia.

* Jarro eléctrico / máquina de café / máquina de chá

Základní bezpečnostní pokyny

- Tento pøístroj je urèen **výhradnì** k používání v domácnosti a podobnì, jako napøíklad:
  - v kuchyních pro zamìstnance obchodù a kanceláøí,
  - na zemìdìlských usedlostech,
  - zákazníky hotelù, motelù a dalších ubytovacích zaøízení nebo
  - v penzionech se snídaní
- Opravy elektropřístrojů Cloer nechávejte pro-vádět pouze u autorizovaných prodejců Cloer nebo u zákaznického servisu Cloer. Neodbornými opravami mohou vzniknout značná nebezpečí pro uživatele. Navíc tím zaniká záruka.
- Přístroj používejte pouze v běžných zásuvkách v domácnosti. Zkontrolujte, zda síťové napětí uvedené na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší síti.
- Přístroj je vybaven přípojným vedením se způsobem instalace „Y“. Je-li poškozené, musí ho vyměnit autorizovaný prodejce Cloer nebo zákaznický servis Cloer, aby se předešlo jakémukoli ohrožení.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky,
  – pokud se vyskytne porucha.
  – není-li přístroj delší dobu používán.
  – před každým čištěním.
- Táhněte vždy jen za zástrčku, nikdy za přívodní vedení.
- Přívodní vedení příliš nenapínejte, jinak hrozí nebezpečí, že se přístroj převrátí.
- Přívodní vedení neveďte přes ostré hrany.
- Přívodní vedení nepoužívejte k nošení a chraňte ho před teplem (sporák / otevřený oheň).
- Tento pøístroj mohou používat dìti ve vìku nebo starší 8 let, pokud mají dozor nebo byly pouèeny o bezpeèném používání pøístroje a pochopily možná rizika.
- Èištìní a údržbu uživatelem nesmí provádìt dìti, pokud nejsou ve vìku nebo starší 8 let a nemají dozor.
- Pøístroj a jeho napájecí vedení musí být chránìny pøed zacházením dìtmi pod 8 let vìku.
- Na děti byste měli dohlížet, aby bylo zajištěno, že si nebudou s přístrojem hrát.
- Pøístroje smí používat osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušenosti a/ nebo znalosti, pokud mají dozor nebo byly pouèeny o bezpeèném používání pøístroje a pochopily možná rizika.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Přístroj chraňte před vlhkem (stříkající voda /déšť).
- Než budete přístroj čistit nebo ukládat, nechte ho úplně vychladnout.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby byl obsluhován spínacími nebo externími hodinami.
- Nepokládejte pøístroj v žádném pøípadì do vody.

Před prvním použitím

- Před prvním použitím si prosím pozorně přečtěte tento návod.
- Přístroj nejprve zapněte bez obsahu.
- Časový spínač dejte do polohy 5.
- Při prvním uvedení do provozu vzniká technicky podmíněný, mírný zápach. To je ovšem zcela normální a nemá to žádný vliv na funkci přístroje nebo později na výsledek pečení.
- Potom nechte přístroj úplně vychladnout.
- Přístroj očistěte vlhkým hadrem.

Bezpečnostní pokyny pro pekárnu



Přístroj splňuje požadavky příslušných norem EU.



Přístroj je určen pouze pro domácí použití.

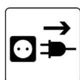


HORKÉ POVRCHY. Nebezpečí popálení!



POZOR!
Pečivo může hořet. Navíc pekárna vyzařuje směrem nahoru velké teplo. Proto přístroj nikdy neprovozujte v blízkosti nebo pod záclonami a jinými hořlavými materiály, jakož i v policích nebo bezprostředně pod skříněmi. Nikdy nevkládejte pečicí papír nebo jiné hořlavé materiály do pekárny.

- Do pekárny nedávejte žádné nádobí.
- Pečicí rošt je rovněž hodně horký. Po pečení ho nedávejte na citlivé plochy.
- **Doporučení:** Pečicí rošt odložte na dřevěné prkénko.
- Připravovaný pokrm rozdělte rovnoměrně na pečicí rošt. Dbejte na to, aby se pokrm nedotýkal kovových částí ve vnitřním prostoru přístroje.
- Před přepravou a čištěním vždy nechte přístroj nejprve ochladit.



POZOR! Pokud přístroj nepoužíváte a před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze sítě!

Uvedení do provozu a pokyny k obsluze

- Otevřete sklopné víko pekárny.
- Položte pokrm na pečicí rošt.
- Zavřete sklopné víko.
- Spínací hodiny nastavte na požadovanou hodnotu.



POZOR!
Přístroj se nyní zahřeje.

- Číslice a značení vedle časového spínače nejsou údaje v minutách. Slouží pouze jako orientační body pro délku pečení.

Další pokyn viz „Užitečné tipy“

- Jakmile spustíte spínací hodiny, rozsvítí se kontrolka. Spínací hodiny vydávají slyšitelné tikání.
- Po uplynutí předvolené doby pečení
  – zazní poplašný zvonek.
  – přístroj se automaticky vypne.
  – zhasne kontrolka.
- Otevřete sklopné víko
- Vyjměte pečicí rošt s pečeným pokrmem.
- Nyní můžete pekárnu znovu použít. Jednoduše zopakujte jednotlivé kroky tak, jak jsou popsány v tomto odstavci.



POZOR!
Po skončení pečení nikdy nesahejte holýma rukama dovnitř přístroje. Nebezpečí popálení! Pečicí rošt vždy berte pouze za tepelně izolovanou plastovou rukojeť!

Pokyny pro úsporu energie

Používáním tohoto přístroje přispíváte k ochraně životního prostředí, protože pekárna je velice úsporné zařízení. Elektrická pečicí trouba má při pečení nahoře a dole spotřebu cca 2500 W, na grilovací stupeň dokonce 5000 W. Pro srovnatelný výsledek pečení (např. rozpečení zmrazeného pečiva na hotové pečivo) musí být elektrická trouba včetně předehřevu v provozu cca 25 minut. Spotřebuje přitom cca 800 W. Pekárna to zvládne za méně než polovinu času a spotřebuje přitom pouze cca 50 W - tedy 16krát méně.

Užitečné tipy : Pekárna Cloer se hodí k rozpékání, dopékání (tzv. polotovary pečiva) a zapékání pečiva. I zmrazené pečivo je za několik málo minut křupavě čerstvé.

Náš tip: Čas pečení ovlivňuje stupeň zhnědnutí pečiva. Ze začátku volte raději o něco kratší čas pečení. V případě potřeby čas pečení ještě jednou prodlužte, asi od značky 1 nebo 2.

Upozornění: Zkušenosti s rozpékáním, dopékáním a zapékáním v elektrické troubě se nedají bez výhrad používat na pekárnu. To platí také pro časy pečení a ohřívání, uvedené na obalových fóliích potravin.

Rozpékání : Rozhodující pro dobrý výsledek rozpékání je obsah vlhkosti v pečivu. Proto ho skladujte v neprodyšném plastovém sáčku (nebo neprodyšné nádobě).
Tím zůstane vlhkost v pečivu zachována. Pokud pečivo v tomto stavu rozpečete, získáte např. housky čerstvé jako od pekaře.
Do pekárny vložte pečivo z předchozího dne, jako např. housky, croissanty nebo bagetu.

Podle stupně zhnědnutí otočte spínací hodiny na stupeň 3 až 4. Případně vede k lepšímu výsledku mírné navlhčení pečiva zvenčí papírovou utěrkou. Pečivo vyjměte, jakmile se přístroj vypne, jinak ho zbytkové teplo lehce vysuší.

Dopékání
Předpečené, ale nikoli dopečené housky nebo bageta (tzv. polotovary) se v pekárně rychle dopečou a zároveň ušetříte energii. Otočte spínací hodiny na stupeň 5 a ž 6. Mějte přitom na paměti, že pečivo od různých výrobců vyžaduje různě dlouhý čas pečení.

Zapékání
Housky nebo bagetu můžete obložit a v pekárně zapéct např. se sýrem. Položte pečivo na pečicí rošt a zvolte čas pečení. Dbejte na to, abyste pekárnu uvnitř neznečistili šťavnatou oblohou. Teplota uvnitř přístroje dosahuje cca 250 až 270 °C. Proto musíte při zapékání zajistit, aby šťavnatá obloha a sýr nekapaly na ochranné plechy topného tělesa. Proto používejte alobal jako podložku mezi grilovací rošt a pečivo.

Čištění a ošetřování

- **POZOR!** Před čištěním vytáhněte zástrčku.
- Přístroj vždy nechte nejprve úplně vychladnout.
- Přístroj vyčistěte vlhkým hadrem, ale nikoli pod tekoucí vodou.
- Nepoužívejte ostré čisticí nebo abrazivní prostředky.
- Pohyblivé díly (a pouze tyto!) je možné mýt v myčce nádobí.
- Padající drobky se shromažďují v zásuvce na drobky. Rukojeť se nachází na levé straně krytu.
- Pro čištění zásuvku na drobky opatrně vytáhněte.
- Poté ji opět úplně zasuňte do krytu.
- **Tip:** Abyste předešli většímu znečištění, můžete pod pečivo na pečicí rošt položit alobal.

CZ

Ekologická likvidace

Obalové materiály, které ochraňují elektrospotřebiče značky Cloer při transportu, nepoškozují životní prostředí. Kartony a papír odevzdejte ve sběrně papíru nebo na příslušných místech vyhrazených pro tříděný odpad. Plastové obaly umístěte do kontejnerů na tříděný odpad.



**UPOZORNĚNÍ!
Elektrospotřebiče nepatří do domovního odpadu.**

Elektrospotřebiče poskytují cenné suroviny. Vysloužilý spotřebič prosím zapojte do recyklačního procesu. O možnostech likvidace se informujte ve své obci.

Zákaznickęý service

Pokud váš dektrospotřebič značky Cloer vykazuje záradu, obrat'te se prosím na technický servis autorizované ho dovozce či výrobce. Spotřebiče Cloer odpovídají aktuálním evropským směrnicím a bezpečnostním předpisům.

Záruční podmínky

Cloer poskytuje Vám, **soukromému koncovému uživateli, omezenou záruku výrobce**. Při pečlivém ošetřování a dodržování návodu k obsluze a dodržování bezpečnostních předpisů se zavazujeme, že přístroj bezplatně opravíme, pokud se jedná o vadu materiálu nebo výrobní vadu. Odstranění závady probíhá opravou, popř. náhradou vadných komponentů. Vyměněné díly se stávají vlastnictvím firmy Cloer. Další nároky jakéhokoli druhu, především nároky na úhradu škody, jsou vyloučeny. Tato záruka nemá vliv na žádná práva, která mají spotřebitelé podle platných vnitrostátních předpisů ohledně prodeje zboží. Záruční lhůta trvá **2 roky** a začíná od data, kdy jej poprvé koupil koncový uživatel. Záruční lhůta není pozdějším prodejem, opravami nebo výměnou výrobku ani prodloužena, ani nezačíná znovu, ani není jinak ovlivněna. Tuto záruku Vám poskytuje Váš prodejce. Pro uplatnění záručních nároků **se obraťte přímo na svého prodejce.** Máte-li dotazy k výrobku, obraťte na příslušného dovozce Cloer ve své zemi. Na internetové stránce **http://cloer.com** najdete adresu a telefonní čísla, případně nám můžete poslat e-mail:

service-cz@cloer.de

Jako důkaz nároku na záruku musí být bezpodmínečně předložen originál **dokladu o koupi** s datem koupě a adresou prodejce. Bez tohoto dokladu bude oprava provedena bez zpětného dotazu za úhradu.

Výjimkou ze záruky jsou škody způsobené

- nesprávným použitím,
- přirozeným opotřebením,
- jinými vlivy (např. škody při přepravě, nárazy, údery, působení horka, kyselin atd.) ,
- nedostatečným odstraněním vodního kamene *
- nebo nevhodným příslušenstvím

Záruka zaniká, je-li přístroj

- využíván komerčně,
- neoprávněně otevřen, změněn
- nebo je proveden neoprávněný pokus o opravu.

Na spotřební materiál rovněž není poskytována žádná záruka.

* Varná konvice / Kávovar / Čajovar

Основные указания по безопасности

- Данное устройство предназначено исключительно для использования в бытовых целях и для таких вариантов использования как, например:
  - в кухнях для сотрудников торговых точек и офисов,
  - в сельских усадьбах,
  - для клиентов в отелях, мотелях и других жилых помещениях или
  - в пансионах, предоставляющих своим клиентам завтрак.
- Ремонт приборов фирмы Cloer должен производиться только уполномоченными фирмой Cloer специалистами или заво-дской службой сервиса Cloer. Неквали-фицированный ремонт может при-вести к серьёзной опасности для потре-бителя. Кроме того становится недей-ствительной гарантия.
- Эксплуатируйте прибор, включая его только в обычные бытовые штепсельные розетки. Проверьте, соответствует ли приведенное на типовой фирменной табличке сетевое напряжение значению напряжения в Вашей электросети.
- Прибор оснащен соединительным проводом типа „Y". При повреждении, во избежании опасности, он подлежит замене уполномоченными фирмой Cloer специалистами или заводской службой сервиса Cloer.
- Выдерните сетевую штепсельную вилку из розетки,
  – если возникло повреждение.
  – если прибор длительное время не будет использоваться.
  – перед каждой чисткой.
- Тяните, пожалуйста, только за штепсельную вилку, и ни в коем случае за провод.
- Не натягивать провод туго, так как в противном случае возникает опасность того, что прибор перевернется.
- Не протягивайте провод над острыми кромками.
- Не используйте провод для переноски и защищайте его от нагрева (поверхность электроплиты / открытое пламя).
- Этим устройством могут пользоваться дети от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или их научили безопасному обращению с прибором, и они поняли возможные опасности, связанные с использованием данного устройства.
- Дети не могут выполнять техническое обслуживание и чистку устройства, за исключением случаев, если они старше 8 лет и находятся под присмотром.
- Берегите от детей младше 8 лет устройство и соединительный провод.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Лица с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными способностями или недостаточным опытом и/или знаниями могут пользоваться устройствами в случае, если они находятся под присмотром или были обучены безопасному обращению с прибором и поняли опасности, которые могут возникнуть при использовании прибора.
- Прибор не употреблять на улице.
- Защищайте свой прибор от влаги (брызги / дождь).
- Дайте прибору полностью остыть, прежде чем его чистить или убрать.
- Данный прибор не предназначен для применения с выключателем с часовым механизмом или с внешним таймером.
- Ни в коем случае не погружайте устройство в воду.

Описание прибора / объем поставки

1. Откидная крышка
2. Вынимаемая подовая решетка
3. Таймер с сигналом
4. Контрольная лампочка включено / выключено
5. Выдвижной ящичек для крошек
6. Намотка кабеля (на нижней части корпуса)

Установка

- Удалите все части упаковки и при необходимости наклейки, но не фирменную табличку.
- Поставьте прибор на сухую, нескользкую и ровную поверхность.
- Включите прибор в сеть.
- Перед первым применением прочтите, пожалуйста, внимательно настоящую инструкцию.
- Запустите прибор в работу сначала вхолостую.
- Поставьте таймер на положение переключателя 5.
- При первом включении прибора появляется технически обусловленный легкий запах.
- Однако это являетсянормальным и ни в коем случае не оказывает влияния на функционирование прибора или позднее на результат выпечки.
- После этого дайте прибору полностью остыть.
- Очищайте прибор влажным полотенцем.

Указания по безопасности для автомата для выпечки булочек



Куханная машина соответствует требованиям Европейского обединения.



Куханную машину использовать только в помещении.

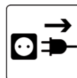


ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ. Опасность ожога!



ОСТОРОЖНО!
Выпечка может загореться. Кроме того автомат для выпечки булочек испускает наверх сильный жар. Поэтому никогда не эксплуатируйте прибор вблизи гардин и других воспламеняющихся материалов, а также на полках или непосредственно под шкафчиками. Никогда не кладите бумагу для выпечки или другие воспламеняющиеся материалы в автомат для выпечки булочек.

- Не ставьте посуду в автомат.
- Подовая решетка становится также горячей.
- Не ставьте её после завершения выпечки на чувствительные к температуре поверхности.
- **Рекомендация:** ставьте подовую рештку на деревянную доску.
- Распределяйте равномерно изделия из теста на подовой решетке. Следите за тем, чтобы они не соприкасались с металлическими частями внутреннего отделения прибора.
- Перед транспортировкой и чисткой дайте прибору сначала остыть.



Внимание! При непользование прибора и перед чистке его отключать от сети!

Ввод в эксплуатацию и указания по использованию

- Откройте откидную крышку прибора для выпечки булочек.
- Положите продукты на подовую решетку.
- Закройте откидную крышку.
- Поставьте таймер на желаемое значение.



ОСТОРОЖНО!
Теперь прибор нагревается.

Указание

- Цифры и маркировка рядом с таймером не означают минутные показания. Они служат исключительно отправными точками определения длительности процесса выпечки.

Дальнейшие указания см. „Полезные советы“

- Как только Вы включаете таймер, загорается контрольная лампочка. Таймер издает отчетливо слышимое тиканье.
- После окончания выбранной длительности выпечки
  – раздается сигнальный звонок.
  – прибор автоматически отключается.
  – контрольная лампочка гаснет.
- Откройте откидную крышку (теплоизолированная ручка).
- Выньте подовую решетку с выпечкой.
- Теперь Вы можете вновь начать выпечку.
- Просто повторяйте отдельные шаги, описанные в этом разделе.



ОСТОРОЖНО!
Никогда не прикасайтесь после окончания выпечки голыми руками к внутреннему отделению прибора. Опасность ожога!Берите подовую решетку только за теплоизолированную пластмассовую ручку!

Указания по экономии энергии

Используя этот прибор, Вы вносите свой вклад в охрану окружающей среды, так как аппарат для выпечки булочек является по-

RU

настоящему энергосберегающим. Электрическая духовка при нижнем и верхнем нагреве развивает мощность примерно 2500 ватт, при включенном гриле даже 5000 ватт. Для сравнения результатов (например, допечь в духовке до готовности одну замороженную булочку), электрическая духовка должна быть в работе, включая время предварительного нагрева, полных 25 минут. Она расходует при этом 800 ватт. Автомат для выпечки булочек производит это менее чем за половину этого времени и расходует при этом лишь ~ 50 ватт – стало быть в 16 раз меньше. Таким образом Вы сможете съэкономить более чем 90% энергии!

Полезные советы при пользовании автоматом для выпечки булочек фирмы Cloer

Общее

Автомат для выпечки булочек фирмы Cloer может быть использован для того, чтобы испечь, допечь до готовности (т.н. полуфабрикаты) и запечь продукты. Свежезамороженные продукты выпечки станут также в течение нескольких минут хрустящими.

Наш совет: Время выпечки влияет на степень поджаристости продуктов. Выберите лучше для начала более короткое время выпечки. Продлите его в случае необходимости еще раз, начните с 1 или 2 маркировочного пункта.

Указание: Опыт, приобретенный при выпечке, доведении полуфабрикатов до готовности или запекании в электрических духовках не обязательно применим также к автомату для выпечки булочек. Это относится также к указанному на упаковочной фольге продуктов времени выпечки и подогрева.

Освежить, поместив в автомат

Решающим для хорошего результата является содержание влаги в Ваших булочках. Храните их поэтому в воздухонепроницаемых пластиковых пакетиках (или в воздухонепроницаемых ёмкостях).

Благодаря этому влажность продуктов сохраняется. Если Вы освежаете продукты в этом состоянии, Вы получите такие же свежие, напр., булочки, как только что из пекарни. Положите продукты вчерашней выпечки, как напр., булочку, рогалик или багет в Ваш автомат для выпечки булочек.

В зависимости от желаемой степени поджаристости поставьте таймер на положение 3 или 4. Возможно, что лёгкое смачивание продуктов бумажной салфеткой снаружи приведет к лучшим результатам. Достаньте, пожалуйста, выпечку сразу же, как только выключится прибор, так как иначе под действием оставшегося тепла она станет сухой.

Выпечка до готовности

Предварительно не до конца испеченные булочки или багеты (т.н. полуфабрикаты) быстро допекутся до готовности в Вашем автомате для выпечки булочек, экономя энергию. Для этого поверните таймер на положение от 5 до 6. Обратите внимание на то, что продукты выпечки различных изготовителей требуют разного времени выпечки.

Запекание

Из булочек или багетов Вы можете сделать бутерброды и запечь их в аппарате для выпечки, например, с сыром. Положите для этого продукты на решетку и выберите время запекания. Следите за тем, чтобы аппарат не испачкался изнутри сочной начинкой. Температура внутри прибора достигает примерно от 250 до 270° С. Поэтому Вы должны при запекании не допускать того, чтобы сочная начинка или сыр капали на предохранительный щиток нагревательного элемента. Используйте при этом в качестве прокладки между подовой решеткой и продуктами выпечки алюминиевую фольгу.

Чистка и уход

- **ВНИМАНИЕ!** Перед чисткой отключите прибор от сети.
- Дайте прибору полностью остыть.
- Вычистите прибор влажной салфеткой, но не под проточной водой.
- Не пользуйтесь сильнодействующими моющими и абразивными средствами.
- Подвижные части (и только их!) можно мыть в посудомоечной машине.
- Упавшие крошки собираются в выдвижном ящичке. Ручка расположена с левой стороны корпуса.
- Чтобы его почистить, вытяните осторожно ящичек для сбора крошек.
- Затем задвиньте его снова полностью в корпус.
- **Совет:** Чтобы избежать больших загрязнений, Вы можете поместить в качестве прокладки между решеткой и продуктами выпечки алюминиевую фольгу.

Экологически безопасная утилизация

Наши приборы упакованы для транспортировки исключительно в экологически безопасные материалы. Сдавайте коробку и бумагу в макулатуру, пластиковую упаковку в отходы ценных материалов.



ВНИМАНИЕ!
Электроприборы не выбрасывать в бытовые отходы.

RU

Электроприборы содержат ценное сырьё. Просьба отправлять отслужившие приборы в пункты переработки. Информацию о возможностях утилизации Вы получите в органах местного или городского управления.

Сервисная служба

Если Вы обнаружили дефект в Вашем приборе фирмы Cloer, просьба обращаться в специализированный магазин Cloer или в сервисную службу Cloer.

Электроприборы фирмы Cloer выполняют действующие директивы ЕС и предписания по технике безопасности.

Гарантийные условия

Компания Cloer предоставляет Вам, **частному конечному потребителю, ограниченную гарантию изготовителя.** При аккуратном обращении и соблюдении инструкции по эксплуатации, а также указаний по технике безопасности, мы берём на себя обязательство бесплатно отремонтировать прибор, если речь идёт о дефектах материала или изготовления. Приведение в исправное состояние осуществляется путём ремонта или замены повреждённых компонентов. Заменённые детали становятся собственностью компании Cloer Данная гарантия не нарушает права, которые потребители имеют согласно действующим законам в отношении продажи товаров.
Гарантийный срок составляет **1 год** и начинается с даты, когда изделие было впервые приобретено конечным потребителем. Вследствие последующей перепродажи, ремонтных работ или замены изделия гарантийный срок не продлевается и не начинается сначала, а также не подвергается иным изменениям.

RU

Эта гарантия вручается Вам продавцом. Чтобы воспользоваться гарантийными правами, **обращайтесь непосредственно к продавцу.**
По вопросам касательно изделия обращайтесь к региональному импортёру компании Cloer в Вашей стране. На нашем сайте в Интернете **http://cloer.com** Вы найдёте адрес и номер телефона, либо пошлите электронное сообщение на

service-ru@cloer.de

Для подтверждения гарантийного права следует обязательно приложить в оригинале **квитанцию о покупке** с датой покупки и подписью продавца. Без этой квитанции о покупке ремонт выполняется с оплатой расходов, без запроса.

Из гарантии исключаются повреждения, возникшие вследствие

- некомпетентного использования,
- естественного износа или амортизации,
- внешнего воздействия (напр., повреждения при транспортировке, толчки, удары, тепловое воздействие, кислоты и т.п.),
- отсутствия удаления накипи, *
- или из-за неподходящих комплектующих.

Гарантия аннулируется, если прибор

- используется в промышленных целях,
- неуполномоченно вскрывается,
- изменяется или выполняется неуполномоченный ремонт.

На расходный материал гарантия также не предоставляется.

* Кипятильник для воды / Автоматическая кофеварка / Автоматическая чаеварка

安全上のご注意

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りください。
内容表示を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠警告

この表示の欄は「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

⚠注意

この表示の欄は「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。


禁止

この表示は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。


指示

この表示は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。


注意

この表示は、注意を示します。
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

⚠警告


禁止

交流100V以外では使用しない。
火災・感電の原因。

電源コードは破損したまま使用しない。また、電源コードを傷つけない。
（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど）火災・感電の原因。

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・発火の原因。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。

金属製の物（ナイフ、フォークなど）を中に入れない。
感電のおそれ。

本体内部に手を入れない。
やけど・感電・けがをするおそれ。

カーテンなど可燃物の近くで使用しない。
火災の原因。


分解禁止

改造はしない。修理技術者以外の人は分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因。


接触禁止

蒸気に触ったり、顔などを近づけない。
やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。


ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。


水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない。
感電・ショートのおそれ。


必ず行う

定格15A以上のコンセントを単独で使用する。
他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常過熱して、発火するおそれ。

電源プラグにほこりが付着している場合は、よく拭き取る。
火災の原因。

電源プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

⚠注意


禁止

不安定な場所や熱に弱いテーブル・敷物などの上では使用しない。
火災や、テーブル・敷物の変色・変形の原因。

壁や家具の近くでは使わない。
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因。キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないように注意する。

使用中や使用直後は高温部に電源コードが触れないようにする。
電源コードが破損し、火災・感電の原因。

パン以外のものを焼かない。
発火や損傷の原因。

使用中は本体から離れない。
調理物が発火するおそれ。

ストーブやガスコンロなど熱源のそばで使わない。
プラスチック部分が熱で損傷するおそれ。


接触禁止

使用中や使用直後は高温部に触れない。
やけどをするおそれ。特に乳幼児には、触らせないように注意する。


必ず行う

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに電源プラグを持って引き抜く。
感電・ショートして発火のおそれ。

お手入れは冷えてから行う。
高温部に触れることによる、やけどのおそれ。

パンくず受皿を閉めて使用する。
火災の原因。

使用後はお手入れをする。
調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火の原因となります。


電源プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

お願い

■タコ足配線はしないでください。
火災のおそれがあります。

■倒したり落したり、ぶつけたり強い衝撃を与えないでください。
破損や故障のおそれがあります。

■火気の近くでは使用しないでください。
変形や故障のおそれがあります。

■業務用として使用しないでください。
変形や故障のおそれがあります。

■使用中や使用直後は金属部分に触れないでください。
非常に熱くなっているのでやけどの原因となります。

■本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水分を入れないでください。
ショートや感電のおそれがあります。

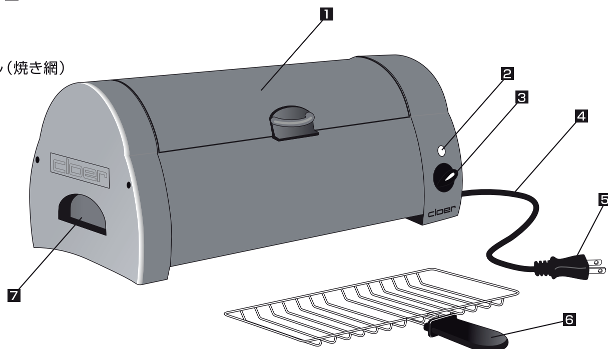
■加熱中はそばを離れないでください。
火災の原因となります。

■ご購入後、初めて使用するときはパンを入れないでカラ焼きしてください。
最初にご使用になるときは、若干のにおいが出ます。風通しの良い部屋で、焼き加減調節レバーを最高の位置にして1～2回カラ焼きしてください。

JP

各部の名称

1 フタ
2 ON/OFFランプ
3 アラーム付タイマー
4 電源コード
5 電源プラグ
6 ベーキンググリル（焼き網）
7 パンくず受皿



使用方法

■はじめてご使用になる前に

最初にご使用になるときは、若干のにおいが出ます。ベーキンググリルをセットし、風通しの良い部屋でタイマーを5の位置にまで回し2～3回カラ焼きしてください。2回目の使用からは、この必要はありません。

1 設置する

1.ブレッドロールベーカーを滑りにくく濡れていない水平な場所に置いてください。ご使用になる前に必ず、この説明書をよくお読みになってください。
2.電源プラグをコンセントに差し込んでください。

WARNING

⚠注意!
電源は出来るだけ電源コンセントから直接取るようにしてください。テーブルタップから電源を取る場合は、タコ足配線にはしないでください。タップ自体が熱を持つ場合があります。

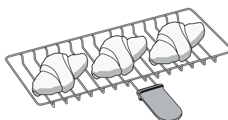
⚠注意!
ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしないでください。ショート感電のおそれがあります。

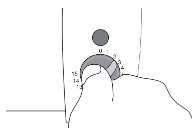
2 焼く

1.フタを開けます。
2.パンをベーキンググリルにのせ、本体にセットします。
3.フタを閉め、タイマーをお好みの位置まで回します。ON/OFFランプが点灯し、加熱していることを表示します。

焼きあがるとベルの音でお知らせします。

> タイマーの目盛りと数字の単位は「分」ではありません。焼き時間の目安ですのでご注意ください。





⚠注意!
電源を入れ、加熱された金属の表面は非常に熱くなっています。パンを出し入れする際は、十分に気をつけてください。

⚠注意!
パン焼き機としてのみご使用ください。その他の食材を焼かないでください。

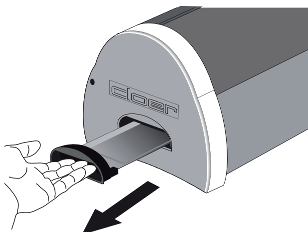
3 終了と後始末

電源プラグをコンセントから抜いてください。
※お手入れの際は、やけどに注意してください。

・ベーキンググリル
食器用洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、やわらかいスポンジなどを使い洗ってください。真水ですすいだ後、乾いた布で水分を拭き取り充分に乾燥させてください。

・本体
食器用洗剤をうすめた水またはぬるま湯に、やわらかい布などをひたし、かたくしぼって拭いてください。その後、乾いた布で洗剤分を充分に拭き取ってください。発熱する部位を尖った鋭いもの（ナイフ、フォークなど）でつつかないでください。

・パンくず受皿
パンくずは受皿に集まります。パンくず受皿を取り外し、きれいにしてから元に戻してください。パンくず受皿は器具が十分冷えてから取り外してください。



WARNING

⚠注意
必ず電源プラグを抜き、各熱くない程度に冷えてかてください。

⚠注意
シンナー類･みがき粉･漂化学ぞうきん･金属たわしロンたわしなどは使用しなください。

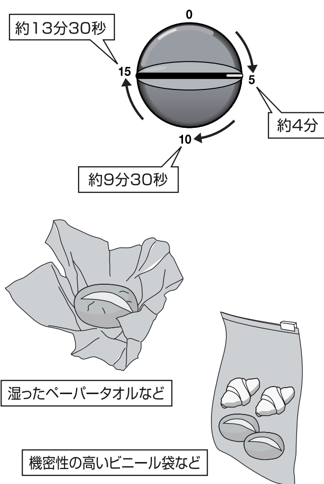
上手な使い方

■ブレッドロールベーカーの特長

本製品は、冷凍パンを美味しく焼き上げるために開発されたオーブンです。芯まで冷凍された製品でもわずかな時間でこんがりとフレッシュに焼き上げます。もちろん温め直しもでき、ロールパンやバゲットなどは、焼きたての味を再現することができます。また、ピザパンなどのトッピングのチーズは、とても美味しくとろけるのが特長です。

■タイマーの目安

タイマーの目盛りと数字の単位は「分」ではありません。下記の数字を目安にしてください。
目盛り　5　約4分
　　　10　約9分30秒
　　　15　約13分30秒



■温め直し

時間が経って冷たくなったロールパン、クロワッサン、バゲットを本製品に入れます。お好みの焼き加減に合わせてタイマーを3か4にセットしてください。時間が経ったパンは、あらかじめ湿ったペーパータオルなどで少し湿せておくと、更に美味しく仕上がります。
焼き上がりを知らせるベル音が鳴ったら、パンをすみやかに取り出します。放置していると、余熱で水分が飛んでしまいますのでご注意ください。
時間が経ったパンやバゲットを上手に温めなおすには、中に含まれている水分が非常に重要です。パンを保存する場合は、機密性の高いビニール袋やコンテナで水分が逃げないように保管します。そうして保存したパンは、本製品で焼き上げた場合焼きたてのようなフレッシュな味で楽しめます。

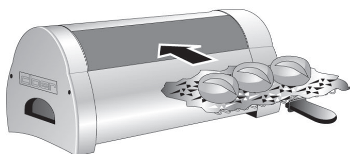
■冷凍パンの最終焼き上げ

**本製品は、半焼成パンのロールパンやバゲットなどを素早く、省エネで焼き上げます。
タイマーを10～15　にセットしてください。パンの種類や製造元の違いによって、焼き上げる時間が違いますのでご注意ください。**

JP

■トッピングを美味しく

本製品は、ロールパンやバゲットにトッピングしたチーズを美味しくとろけさせることもできます。パンにトッピングまたはサンドした状態でベーキンググリルにのせてタイマーをセットします。具材が本製品の中に落ちないように注意してください。内部の温度はおおよそ250～270　℃になりますので、アルミホイル等を敷いてチーズや具材が熱源の保護カバーの上に落ちないようにしてください。



仕様

電　源	**交流 100V 50-60Hz**	**質　量**（約）	**2.9kg（ベーキンググリル含む）**
消費電力	**570W**	**ベーキンググリル**（約）	**幅30 ×奥行12cm**
外形寸法（約）	**幅41.0 ×奥行27.5 ×高さ18.0cm**		

無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
   （イ）無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただき、お買い上げの販売店にお申しつけください。
   （ロ）お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、ご相談窓口にご連絡ください。
2. ご転居の場合の修理ご依頼先は、お買い上げの販売店または、ご相談窓口にご連絡ください。
3. ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、ご相談窓口へご連絡ください。
4. 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
   （イ）使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
   （ロ）お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下、などによる故障及び損傷。
   （ハ）火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障及び損傷。
   （ニ）車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷。
   （ホ）一般家庭以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障及び損傷。
   （ヘ）本書の添付がない場合。
   （ト）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
   （チ）持込修理の対象商品を直接修理窓口へ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様の負担となります。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。
6. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報（保証書控）は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって、保証書を発行しているもの（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にお問い合わせください。

cloer　ブレッドロールベーカー Art. 3009JP　**保証書** 持込修理

本書はお買い上げの日から下記期間中、故障が発生した場合には本書上記記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の利用目的は本票上記に記載しております。

保証期間　お買い上げ日より **本体1年間**	お買い上げ日　年　月　日
お客様 ご住所　〒　－ お名前　様 電　話　（　）　－	販売店 住所・店名 電話　（　）　－

クロア日本総発売元 ウィナーズ株式会社
製品についてのお問合せは下記まで
クロアカスタマーセンター　TEL.03-5670-7525　受付時間 10:00～17:00（土日祭日を除く）
住所 〒124-0011 東京都葛飾区四つ木5-22-13

JP



Cloer Germany GmbH&Co.KG
Von-Siemens-Str.12
59757 Arnsberg
Germany
http://cloer.com

Datum / Date

Stempel und Unterschrift des Händlers
Stamp and signature of dealer

AW-3206.12.0